

LE BUONE TAVOLE *della tradizione*



680 ristoranti con una vera cucina del territorio,
servita con cortesia, ad un giusto prezzo



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

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*

680 ristoranti con una vera cucina del territorio,
servita con cortesia, ad un giusto prezzo

Direzione editoriale

Giovanni Ballarini

Coordinamento e supervisione

Paolo Petroni

Realizzazione

a cura del Centro Studi dell'Accademia Italiana della Cucina

Coordinamento redazionale

Silvia De Lorenzo

Progetto e realizzazione editoriale

JDT, Milano

© 2014 Accademia Italiana della Cucina
ISBN 978-88-89116-31-9

Prima edizione settembre 2014

Finito di stampare nel mese di settembre 2014
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	6
Prefazione	7
Valle d'Aosta	9
Piemonte	15
Liguria	47
Lombardia	63
Trentino - Alto Adige	93
Veneto	105
Friuli - Venezia Giulia	131
Emilia Romagna	147
Toscana	169
Marche	207
Umbria	221
Lazio	231
Abruzzo	255
Molise	271
Campania	281
Puglia	305
Basilicata	317
Calabria	325
Sicilia	341
Sardegna	361
Le Ricette	283
Indici analitici	575
Comuni	576
Ristoranti	582
Ricette	590

LEGENDA

- I prezzi praticati dai ristoranti, se non diversamente specificato, **non includono** i vini e i cibi pregiati (scampi, aragoste, tartufi).
- Le dosi delle ricette, se non diversamente specificato, sono per **4 persone**.

Presentazione

La “tempesta delle cucine” prodotta dalla globalizzazione si accompagna a nuove sfide e se quelle del passato erano come raffiche più o meno forti, ora sono uragani.

La sfida della concorrenza di altre cucine, e più in generale la sfida delle cucine industriali e del multiculturalismo alimentare, richiedono una chiara e forte tutela di sé, non solo negli aspetti immateriali, ma anche in quelli materiali. In altre parole, non solo della “cucina pensata” o della “cucina vista” o “sognata”, ma anche e soprattutto della ineliminabile “cucina mangiata”.

Con il progressivo mutare socioeconomico della famiglia, il ristorante, e in particolare la trattoria a conduzione familiare, rimangono punti fermi nel mantenimento e nella tutela dei valori delle cucine territoriali italiane, e al tempo stesso i laboratori privilegiati per un miglioramento della “cucina mangiata”.

Riconoscere alla tutela e al miglioramento delle tradizioni alimentari materiali e concrete un carattere di beni culturali identitari delle persone e dei popoli, supera i rischi di una semplificante omologazione monoculturale e le buone tavole, che per fortuna ancora rimangono in Italia, sono un bene che merita una speciale segnalazione, come dimostra il successo della “**Guida alle Buone Tavole della Tradizione**”, ora presentata in una nuova edizione aggiornata e ampliata.

L'Accademia Italiana della Cucina ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui favorisce il miglioramento, e su questa linea diffonde la conoscenza presso la pubblica opinione – ora, e sempre più, anche con i mezzi elettronici – di quegli esercizi che offrono una seria garanzia del rispetto e dell'osservanza della tradizionale e caratteristica cucina nazionale, regionale e locale.

Questa nuova, terza edizione della “**Guida alle Buone Tavole della Tradizione**” continua a rispondere alla domanda che amici e conoscenti pongono: dove posso gustare e apprezzare la cucina della tua città?

Una domanda che sarà posta anche dai milioni di partecipanti all'Expo 2015 che, venendo in Italia, vorranno gustare la vera e tradizionale cucina delle sue cento e più province.

Una pubblicazione, inoltre, d'aiuto, stimolo e anche d'incoraggiamento ai ristoratori che non possono dimenticare la voglia e la richiesta della buona tavola tradizionale, con una domanda che sta risorgendo, anche come reazione alle sempre più diffuse cucine industriali.

Al tempo stesso devo ringraziare il Centro Studi “Franco Marengi”, i Centri Studi Territoriali, i Delegati e i Coordinatori Territoriali e tutti gli Accademici per il complesso e disinteressato lavoro svolto, che ha permesso di superare la difficoltà delle scelte necessarie, soprattutto quando, su di uno stesso territorio, sono per fortuna presenti diversi ristoranti che rispettano e continuano a migliorare la cucina tradizionale.

GIOVANNI BALLARINI

Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina

Prefazione

Questa terza edizione della “**Guida alle Buone Tavole della Tradizione**” si presenta in modo totalmente nuovo rispetto alle prime versioni del 2010 e del 2012. Si è adottata una grafica più semplice e lineare, eliminando le piccole foto a colori e ponendo in un'appendice, al termine della guida, tutte le ricette che sono state fornite dai ristoranti. In tal modo la lettura delle schede è molto più semplice e chiara. Attraverso la capillare struttura accademica delle 211 Delegazioni in Italia, e con il coordinamento e la supervisione dei 27 Centri Studi Territoriali, è stato possibile oggi compilare una nuova guida aggiornata e ampliata a circa 700 locali: un notevole passo avanti rispetto ai 370 della prima edizione e ai 530 della seconda.

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 ad 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 al nostro 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 l'applicazione, si può dire che quella dell'Accademia è la guida ai ristoranti italiani più consultata al mondo.

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

PAOLO PETRONI

*Presidente del Centro Studi
dell'Accademia Italiana della Cucina*

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; zuppa inglese; sushi valdôten; tempura di verdure invernali o estive con champchevrette; costoletta in doppia panatura di grissini, con patate fritte con buccia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gnocchi di patate o di zucca con ragù di verdure, di coniglio o di castagne (secondo stagione)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa di cipolle, pane saltato e toma vecchia

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

AIVISE

LO GRAND BAÛU

Loc. Jovençan di Vertosan | Aivise (AO)
Tel. 0165 1983194 | 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 dehor 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Salignoun dell'alpeggio

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 in fatto di ospitalità. Gli antichi legni recuperati dopo una completa ristrutturazione, l'atmosfera di una grande casa di montagna e l'accoglienza familiare caratterizzano la cucina legata al territorio. Rifugio del gusto e dei sapori semplici e autentici, si distingue per la cordialità del servizio in un ambiente informale ma curato, particolarmente attento ai piatti della cucina valdostana. La carta presenta piatti regionali con prodotti a km zero: la sorsa, la favò, la carbonade.

PIATTI TIPICI

Involtini di sfoglia di toma croccante, mousse di salignon e pesto di zucchine; risotto alla birra scura artigianale mantecato alla toma; sorsa (zuppa di patate, porri, cavolo verza e carne salata); carbonade di vitello con polenta coccia; filetto di maialino bardato al lardo d'Arnad e prugne; semifreddo di pane nero con crema inglese al Génepy

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tortino di castagne e patate con fonduta al Vallée d'Aoste fromadzo e ReinHold speck croccante.

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tortino di castagne e patate con fonduta al Vallée d'Aoste fromadzo e ReinHold speck croccante

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 cinghiale con purè di fave e cipolle caramellate; sottiletto di agnello con nocchie 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

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; valpellentze; zuppa del montanaro; orto croccante in salsa bagna caöda; zabaione caldo al Moscato d'Alba

IL PIATTO DA NON PERDERE

Crema di Cogne

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Soça di Cogne

COURMAYEUR

LOCANDA BELVEDERE

Località Planpincieux, 3 | Courmayeur (AO)
Cell. 329 8516990
www.ristorante-al-caminetto.it
locandabelvedere2013@gmail.com

Ristorante in albergo

Lo chef Stefano Zonca ha voluto cimentarsi in una nuova avventura aprendo la "Locanda Belvedere" all'inizio della splendida Val Ferret. Situato in mezzo al verde e con vista sul Monte Bianco, questo locale, interamente in pietra e in legno, dispone anche di alcune camere. 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'arrostio 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Fonduta di fontina d'alpeggio, perle di miele di castagno, toast di pain brioche

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

CHIUSURA	in inverno dal lunedì al giovedì a pranzo; in estate sempre aperto
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	  
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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Salmone marinato alla barbabietola rossa e yogurt

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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Flan di verza

CHIUSURA	lunedì
FERIE	dall'8 al 28 gennaio
PREZZO EURO	33; 15 per i bambini
C. CREDITO	  
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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Risotto con funghi e mirtilli

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 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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spezzato di pecora alle erbe aromatiche con pere e polenta

Piemonte

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

CHIUSURA	sempre a pranzo; mercoledì (tranne luglio e agosto)
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

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, bisonne 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tortino al fondente con gelato di lavanda

CHIUSURA	domenica e lunedì
FERIE	15 giorni a gennaio e 15 giorni ad agosto
PREZZO EURO	52 - menu degustazione
C. CREDITO	    
COPERTI	70-80
IN CUCINA	Sara Chiriotti

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Vitello tonnato alla maniera antica

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cipolla cotta al sale e ripiena

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	variabili
PREZZO EURO	60-85
C. CREDITO	    
COPERTI	30-35 (120 nel salone)

ASTI

ANGOLO DEL BEATO

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

Il ristorante, arredato con cura e con soffitti 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; finanziaria 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tonno di coniglio

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

BANCHETTE**IL SIMPOSIO**

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Polenta rape e salsiccia

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

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 Juarra. 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; tagliolini di castagne con ragu di anatra e fonduta di parmigiano; ravioli ai tre arrosti; tagliata di fassone sfumata al Bramaterra; palpiton moderno; bonet classico agli amaretti

IL PIATTO DA NON PERDERE

Trilogia di funghi porcini

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Polenta concia d'Oropa

CHIUSURA	inverno: lunedì e martedì estate mai
FERIE	variabili
PREZZO EURO	32-45
C. CREDITO	   
COPERTI	150 + 60 all'aperto

BOCA**ORI PARI**

Via Partigiani, 9 | Boca (NO)
Tel. 0322 87192
www.osteriaoripari.it | info@osteriaoripari.it

Per gli "Ori Pari" espressioni come "locale piacevole in una zona amena"; riacquista il significato originario del bel tempo perduto. Cordialità e buona offerta di cibo e di vino costituiscono il premio per chi abbia la felice idea di ripercorrere itinerari di pellegrinaggi devoti al divino e al vino. Il Santuario e i vini di Boca costituiscono eccellenze cui il locale fa da garbato e piacevole pendant.

PIATTI TIPICI

Risotto con crema di zucca, gorgonzola e gocce di aceto balsamico (novembre - dicembre); ravioli ripieni di capriolo con verza rossa stufata e senape in grani; baccalà scottato con finocchi, agrumi e cipolle di Tropea; tartare di salsiccia di Bra con puntarelle e salsa verde; tagliata di bavetta di manzo alla griglia con carciofi e cipollotti; crêpe suzette con gelato alla vaniglia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gnocchi di patate su crema di porri

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	2 settimane centrali di agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	    
COPERTI	70
PARCHEGGIO	comodo

BORGOSIESA**CASA GALLONI**

Via Cairoli, 42 | Borgosesia (VC)
Tel. 0163 23254
casagalloni@libero.it

Borgosesia è una ridente cittadina situata in Valsesia: la valle che ha nelle immediate vicinanze il Monte Rosa, il Sacro Monte di Varallo, il lago d'Orta, il lago Maggiore. Il ristorante si trova nel centro storico, in un antico palazzetto, con una corte interna, attraversando la quale si raggiungono 3 accoglienti sale. Viene servita un'ottima cucina tradizionale piemontese, abilmente rivisitata. La cantina propone una ricca scelta di vini e un'attenta selezione di quelli del territorio. In sala, Rodolfo (il titolare) consiglia sempre validamente la clientela.

PIATTI TIPICI

Tortelloni di manzo alla piemontese; risotto alle ortiche e toma dell'alta valle; stracotto di manzo al Bramaterra; spumone pralinato con ratafià di Andorno

IL PIATTO DA NON PERDERE

Trota al burro e alle erbe di montagna

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Stracotto di manzo al Bramaterra

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 80 sala ricevimenti

CALAMANDRANA

VIOLETTA

Valle San Giovanni, 1 | Calamandrana (AT)
Tel. 0141 769011
www.ristorantevioletta.it
info@ristorantevioletta.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; finanziaria rustica con flan di verdura; faraona disossata e farcita delle sue carni arrosto; bônnet

IL PIATTO DA NON PERDERE

Antico brasato di reale al Barbera d'Asti

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Antico brasato di reale al Barbera d'Asti

CHIUSURA martedì sera, mercoledì, domenica sera

FERIE variabili

PREZZO EURO 35

C. CREDITO   

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; finanziaria reale; germogli e colori dell'orto

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fritto misto della tradizione

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa d'ajucche e bistorta della Valchiusella

CHIUSURA martedì

FERIE 16-26 agosto e 7-23 gennaio

PREZZO EURO 55

C. CREDITO     

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Risotto mantecato alla zucca con fonduta di gorgonzola dolce

CHIUSURA lunedì e martedì a pranzo

FERIE 3 settimane in agosto

PREZZO EURO 50

C. CREDITO    

COPERTI 40

PARCHEGGIO comodo

IN CUCINA Paolo Guameri

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

DEL CASOT

Regione Perno, 76/77 | Castell'Alfero (AT)
Tel. 0141 204118 | Cell. 339 2554316
www.ristorantedelcasot.it
info@ristorantedelcasot.it

Dopo una gavetta presso alcuni dei migliori ristoranti della provincia, il cuoco e i genitori danno vita a questo locale dove un tempo c'era il forno della borgata. Qui si gusta una schietta cucina piemontese con un occhio attento alla qualità delle materie prime e, in stagione, funghi e tartufi di produzione locale. La carta dei vini è improntata al territorio piemontese.

PIATTI TIPICI

Tagliolini ai 40 rossi al tartufo (in stagione) o al sugo di porri; carne cruda di fassone battuta al coltello; tortino di cardi gobbi in fonduta e tartufi (in stagione); finanziaria; filetto di vitello al Barbera d'Asti; torta di nocciole

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bagna caoda classica con le sue verdure cotte e crude (autunno-inverno)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Bagna caoda classica con le sue verdure cotte e crude

CHIUSURA martedì e mercoledì

FERIE dal 15 al 31 gennaio

PREZZO EURO 30

C. CREDITO tutte

COPERTI 30 + 25 all'aperto

PARCHEGGIO privato del ristorante

IN CUCINA Ivan Cussotti

CASTELL'ALFERO

OSTERIA DEL CASTELLO

Piazza Castello, 1 | Castell'Alfero (AT)
Tel. 0141 204115
osteriadellcastello@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 finanziaria sabauda

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Finanziera

CHIUSURA lunedì e martedì

FERIE variabili

PREZZO EURO 35-45

C. CREDITO  

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Piccione arrosto con cipollotti stufati e salsa al Porto

CHIUSURA mercoledì tutto il giorno e sabato a pranzo

FERIE 20 giorni in agosto

PREZZO EURO 35

C. CREDITO    

COPERTI 54 + 30 all'aperto

PARCHEGGIO comodo

IN CUCINA Cristiano Gramegna

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 iniziano 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tortelli di stracotto di fassone al sugo d'arrosto

CHIUSURA martedì e mercoledì a pranzo

FERIE 10 giorni in gennaio e dal 20 luglio al 14 agosto

PREZZO EURO 50-60

C. CREDITO  

COPERTI 40

PARCHEGGIO comodo

IN CUCINA Pier Giuseppe Viazzi

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 allegrate dallo scoppietto delle fiamme di camini seicenteschi. Da non perdere la "galleria dei grassoni", ovvero le fotografie di personaggi extralarge che, dagli anni '50, si incontrano annualmente per "il pranzo pantagruelico".

PIATTI TIPICI

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

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gran bollito misto con salse e mostarde

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Stinco di vitello al forno

CHIUSURA	venerdì
FERIE	27 luglio - 13 agosto e 28 dicembre - 4 gennaio
PREZZO EURO	40
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 originali. 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 serpillio, 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ghenefle

CHIUSURA	aperto, su prenotazione, solo a cena in stagione; aperto a pranzo e a cena la domenica
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	60

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gnocchi al Castelmagno

CHIUSURA	lunedì
FERIE	da Natale all'Epifania 3 settimane a luglio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSi  
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 monocollo al burro di alpeggio e nocchie 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 Acquerello ai peperoni e olio di acciughe

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Crespella ai cardi e castagne con olio di acciughe

CHIUSURA	dal lunedì al mercoledì, Aperto solo a pranzo la domenica. Aperto solo a cena dal giovedì al sabato
FERIE	settembre
PREZZO EURO	27
C. CREDITO	CartaSi  
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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Stracotto di sanato da latte

CIRIÈ

IL NUOVO CARRETTO

Via Biaune, 4 | Ciriè (TO)
Tel. 011 9203206
www.ilnuovocarretto.it
info@ilnuovocarretto.it

Ricavato da un vecchio cascinale, ristrutturato con cura, il locale è gestito, dal 1998, da Francesco Eblövi, che, insieme a Mara, privilegia i prodotti del territorio, esaltandone i sapori. La sua cucina propone, con materie prime semplici e giuste cotture, piatti tipici della tradizione piemontese. Come le cipolle ripiene con grissini e amarretti; i tajarin fatti a mano, con ragù di fegatini; la rolata "d'antan", ricavata dal fondo del bianco della costata, come si usava nelle famiglie. Il dessert è la riscoperta del gusto antico delle pesche sciropate, con il tocco personale del rametto di lavanda.

PIATTI TIPICI

Vitello tonnato; tajarin al coltello; stracotto di fassone; animelle al Porto; cervella fritte in spiedo di alloro; cremino freddo caffè e zabaione

IL PIATTO DA NON PERDERE

Rolata d'antan

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Rolata d'antan

COCCONATO

CASCINA ROSENGANA

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

Ristorante in agriturismo

Cascina del 1600 finemente ristrutturata nel 1999 e di proprietà dell'azienda agricola "Maciot", che produce vini, nocchie 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'arrostato 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Torta di nocchie di una volta

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; 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 Mocchiè con crescenza e, in primavera, con luvertin e ortiche; battuta di fassone piemontese; coniglio alla cacciatora; capretto locale arrosto; frittelle di mele con composta di mirtili

IL PIATTO DA NON PERDERE

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

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

CHIUSURA	lunedì
FERIE	2 settimane ad agosto 1 a gennaio
PREZZO EURO	55-60
C. CREDITO	
COPERTI	35

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	mai
PREZZO EURO	24
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	privato
IN CUCINA	Marco Di Prima

CHIUSURA	domenica sera, mercoledì
FERIE	ultima settimana di agosto 2 settimane a gennaio
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	
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 cervo con sedano e noci

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cervo nostrano in umido con polenta

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gnocchetti di ricotta vicenese

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	novembre e gennaio
PREZZO EURO	20-30; alla carta 38
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150

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 cervo 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Fiocca antigoriana

CHIUSURA	martedì (non in estate)
FERIE	novembre e gennaio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	     
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; finanziaria; 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

LE 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 dalla figlie Roberta ed Elisa che continuano la tradizione di ricerca della qualità di prodotti del territorio, con attenzione alla stagionalità, puntando sulla semplicità e sulla naturalezza dei gusti e dei profumi piuttosto che sulle elaborazioni sofisticate.

PIATTI TIPICI

Insalata di gallina con verdure dell'orto e maionese leggera alle erbe; ravioli al tocco; quaglia arrostita con scaloppa di foie gras, salsa al Porto, crema di patate e topinambur; Fassone grigliato con salsa bearnese e patate della Val Borbera al forno; zabaione al Gavi con dolcini di pasta frolla; bicchiere goloso alle pere con cioccolato fondente

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto al Gavi

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Risotto al Gavi

CHIUSURA	lunedì; martedì a pranzo
FERIE	20 giorni a dicembre e a luglio
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60

GUARENE

LA MADERNASSA

Loc. Lora, 2 | Guarene (CN)
Tel. 017 3611716 | Cell. 335 1430810
www.osteriamadernassa.it
info@osteriamadernassa.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 pera madernassa alla tre cotture

IL PIATTO DA NON PERDERE

Carne cruda di fassone tagliata a coltello

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Riso Carnaroli alla pera madernassa

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Subrich

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 ad 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 gestione è familiare, condotta dallo stesso Bovio. 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Uovo in pasta con burro nocciola e tartufo bianco

CHIUSURA	mercoledì sera e giovedì
FERIE	dal 15 febbraio al 15 marzo e dal 1° al 10 agosto
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50

MANDELLO VITTA

LA VECCHIA TRATTORIA DELLA PACE

Piazza Regina Margherita, 1
Mandello Vitta (NO)
Tel. 0321 835195
www.lavecchiatrattoriadellapace.it
info@lavecchiatrattoriadellapace.it

Trattoria

Un locale incastonato in una cornice fuori dal tempo, dai percorsi affollati e ancorato alla miglior tradizione di una cucina semplice che sa soddisfare esigenze di qualità. Salumi locali, paniscia eccellente e, in stagione, la fatidica oca con le verze, sono piatti per cui vale la pena di fare una deviazione per chi viaggia in autostrada tra Torino e Milano e per chi vada alla volta della turistica Valsesia.

PIATTI TIPICI

Paniscia; ravioli d'oca; rustida; polenta e merluzzo; bolliti misti; bunet

IL PIATTO DA NON PERDERE

Oca con le verze

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Paniscia novarese

CHIUSURA	lunedì e domenica sera
FERIE	3 settimane tra agosto e settembre
PREZZO EURO	25-30
C. CREDITO	CartaSi  
COPERTI	60
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Davide Grosso

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

MOMO

MACALLÈ

Via Boniperti, 2 | Momò (NO)
Tel. 0321 926064
www.macalle.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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Risotto alla Macallè

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

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

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Scialatelli con fiori di zucca e cozze di Olbia

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

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 lequisite 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

Rabatton di seirass ed erbette al tartufo nero piemontese

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Rabatton 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	  
COPERTI	25-30

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 arrosti; 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ravioli ai cardi

CHIUSURA	domenica
FERIE	1-20 agosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	   
COPERTI	80
IN CUCINA	Riccardo Dalmoro

POLLONE

IL FAGGIO

Via Oremo, 54 | Pollone (BI)
Tel. 015 61252 | Cell. 335 7598592
www.ristoranteilfaggio.it
info@ristoranteilfaggio.it

"Il Faggio" si trova a pochi passi dal parco della Burcina, famoso per la splendida fioritura dei rododendri. Seguendo l'andamento delle stagioni e attingendo ai prodotti locali di qualità, come i tanti formaggi degli alpeggi, i salumi prodotti artigianalmente, le farine biologiche, i funghi e non solo, la cucina si affida alle tradizioni del territorio che lo chef Adam rivisita e valorizza con creatività, fantasia e saporita armonia. Il ristorante ha una seconda anima poiché propone anche piatti di pesce, dai crostacei crudi ai pesci selvaggi leggermente marinati e affumicati in casa o cucinati in modo delicato con erbe e verdure fresche.

PIATTI TIPICI

Coscia di coniglio in confit, animelle e carciofi croccanti; ovetto in camicia a bassa temperatura, sformatine di "tapinabò" e crema di tometta della Valle Elvo (autunno - inverno); risotto di Baraggia biellese, latte, castagne e paletta (autunno - inverno); raviolini di astice con guazzetto di carciofi e spuma di aglio di Vessalico; guancia di vitello stufato alla birra artigianale; trancio di baccalà su crema di patate e porri

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pesce crudo in tre portate

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ravioli di polenta concia al burro e salvia

CHIUSURA	lunedì
FERIE	a gennaio e ad agosto
PREZZO EURO	40-60
C. CREDITO	  
COPERTI	50 + 130 per banchetti
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Adam Sokal

POLLONE

IL PATIO

Via Oremo, 14 | Pollone (BI)
Tel. 015 61568 | Cell. 393 4452765
www.ristoranteilpatio.it
info@ristoranteilpatio.it

Sergio Vineis, da 25 anni patron del ristorante, ricavato con eleganza nelle settecentesche scuderie della stazione di posta, così descrive la sua filosofia: "Ci piace studiare e ricercare, vogliamo che la nostra cucina sia una continua evoluzione, utilizziamo tecniche innovative senza mai disorientare o sconvolgere. I nostri piatti parlano di sapori, profumano di mare, partono dal territorio e vanno oltre; sanno dialogare con chi cerca nella cucina un serio approccio innovativo".

PIATTI TIPICI

Frittelle di taccagno con crema di castagne, gelatina di alloro e salsa di uva fragola; ricciola affumicata con gelatina di Gin tonic, pompelmo rosa e granita di melone; ravioli del plin con ripieno di cappone; riso Carnaroli mantecato al limone e salvia e gambero crudo di Mazara del Vallo; spalla di vitello stracotta con purè di broccoli e salsa soffice al timo; dolce di pere con terra di cioccolato e zabaglione di latte

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coda di bue con fegato grasso e salsa alla melagrana

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Riso Carnaroli mantecato con salvia, limone e gamberi rossi

CHIUSURA	lunedì - martedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	45-50
C. CREDITO	  
COPERTI	50 + 35 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Sergio Vineis e il figlio Simone

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 familiare 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, finanziaria 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Agnolotti

CHIUSURA	martedì. Aperto a pranzo e cena su prenotazione
FERIE	8 gennaio-8 febbraio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	  
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 "crotta". 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Stinco di vitello in casseruola

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 pomodoro 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Terrina di animelle con fegato grasso d'anatra e lenticchie

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Stufato di bue in agrodolce

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; finanziaria; 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cipolle ripiene della tradizione di Coazze

CHIUSURA	lunedì
FERIE	ultima settimana di agosto e le prime due di gennaio
PREZZO EURO	37
C. CREDITO	  
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'aria bolliti o arrostiti; stracotto di vitello brasato al Barbera

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gran bollito (su prenotazione)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Stracotto di vitello brasato al Barbera

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

SAN MAURIZIO CANAVESE**TAVERNA DEI TRE GUFU**

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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; guancia di Patanegra; cilindro di cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Agnolotti di riso e cavolo verza

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Agnolotti di riso e cavolo verza

CHIUSURA	lunedì e martedì. Aperto solo a cena
FERIE	6-20 gennaio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	  
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 filetino di maiale in crosta di nocciole Piemonte Dop, con purea di patate nostrane e verdure 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

Filetino di maiale in crosta di nocciole

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ghinefle

CHIUSURA	martedì
FERIE	1-20 settembre
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	  
COPERTI	40
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Giuseppe Gaeta

SAUZE D'OULX

NASKIRA

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Fonduta di Casa Savoia

CHIUSURA	mai
FERIE	20 giorni in ottobre
PREZZO EURO	45-60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Fabrizio Barbero

TORINO

LE RAMIN-E

Via Isonzo, 64 | Torino
Tel. 011 3804067
www.leramine.it | leramine@leramine.it

Trattoria

L'Osteria Le Ramin-e è situata in borgo San Paolo, quartiere semi-centrale a Ovest della città di Torino. Il titolare raccoglie personalmente le erbe selvatiche che caratterizzano la sua cucina. Vengono utilizzati solo prodotti stagionali e, quando possibile, a km 0. Molti prodotti provengono dalla Val Chisone: formaggi d'alpeggio, trote di fiume, ortaggi sceltissimi e biologici. In sala, un vassoio di formaggi ben fornito e, in primavera-estate, buffet di verdure fresche e cotte. La carta dei vini presenta una buona scelta di produttori del Piemonte con qualche accenno regionale italiano.

PIATTI TIPICI

Agnolotti fatti a mano farciti secondo stagione; battuta di fassona; lumache burro ed erbe; sformato di cardi gobbì su fonduta di toma; tortino alle antiche mele piemontesi; mousse di castagne in salsa di cachi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Filetto di maiale alla senape con mele Rursè

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gnocchi patate e zucca al blu Cozie (toma erborinata di pecora)

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	3 settimane in agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	  
COPERTI	45
PARCHEGGIO	scomodo

TORINO

MONFERRATO

Via Monferrato, 6 | Torino
Tel. 011 8190661 - 011 8190674
www.ristorantemonferrato.com

Il locale è situato a due passi dalla maestosa chiesa della Gran Madre, nel quartiere dell'Oltrepò. Nell'ingresso una foto ricorda i fondatori del ristorante (primo Novecento), con il personale di servizio già allora pronto a servire i clienti con cortesia. L'ambiente è semplice e moderno. Le proposte gastronomiche sono legate alla tradizione piemontese, con ricerca di genuinità dei prodotti, e seguono le stagioni. Tra gli altri piatti tipici proposti: agnolotti del plin, malfatti di Bra al burro e tartufi, carrello dei bolliti (solo al martedì), piatti a base di bue grasso di Carrù (a gennaio), panna cotta.

PIATTI TIPICI

Agnolotti torinesi al sugo d'arrosto; brasato al Barolo; finanziaria; vitello tonnato alla maniera antica; barbabuc al vapore con fonduta (stagionale); zabaglione

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliatelle al Barolo con ragù di salsiccia

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Bonet delle Langhe

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45

TORINO

SCANNABUE

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

Lo Scannabue (pseudonimo di Giuseppe Baretta, 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 (Elisabetta e Gigi Desana, Paolo Fantini), che hanno saputo affermarsi nella ristorazione torinese. La cucina, molto curata, è essenzialmente piemontese con scelte innovative, e non trascurando 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

Agnolotti alle tre carni; tris di carni crude; plin al sugo d'arrosto; brandacujun (stoccafisso mantecato); selezione di pani fatti in casa; panna cotta e pesche al cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tonno di coniglio

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tonno di coniglio

CHIUSURA	aperto solo a cena sabato e domenica anche a pranzo
FERIE	1 settimana a Ferragosto
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 20 nel dehors

TORINO

TAVERNA DELLE ROSE

Via Massena, 24 | Torino
Tel. 011 538345
www.ristorantetavernadellerosetorino.com
tavernadellerose@gmail.com

L'offerta del ristorante è tra cucina creativa e tradizionale, con un occhio sia alla stagionalità sia alle specialità regionali piemontesi. Selezione di vini nazionali e internazionali (francesi e californiani su tutti) con oltre 200 etichette, alcune delle quali proposte anche al bicchiere. Locale intimo e tranquillo, anche se poco illuminato.

PIATTI TIPICI

Sfogliatella con fonduta e carciofi o porcini; chicche di patate al Castelmagno e granella di nocciole; trippa rustica alla parmigiana; frittura di cervella e cuori di carciofo; faraona ripiena con verdure di stagione; bonet

IL PIATTO DA NON PERDERE

Antipasti a buffet

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica tutto il giorno
FERIE	agosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Alessandro Consaudo

TORINO

TRE GALLINE

Via Bellezia, 37 - Torino
Tel. 011 436 6553
www.3galline.it | info@3galline.it

L'attuale gestione, dopo la ristrutturazione, ha riaperto il locale nel 1991. Lo chef Andrea Chiuni si esprime in un continuo alternarsi di classicità e modernità: le ricette tradizionali sono state rivedute e adattate e il commensale si può trovare a riscoprire gusti antichi o a gustare la tradizione rivisitata secondo quelli di oggi. La cantina, sotto la guida del sommelier Leonardo De Boni, è ben fornita: composta prevalentemente da vini piemontesi, offre anche una selezione di vini del resto d'Italia.

PIATTI TIPICI

Tartelletta con salsiccia di Bra, cipolla e funghi porcini; ricotta fresca fatta in casa con verdure di stagione; tagliolini ai carciofi e animelle; risotto con capesante di mare e di terra; maialino al latte cotto al forno; guancia di vitello brasata al vino rosso con purea di patate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bollito misto piemontese

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cocotte di porro, uovo poché e tartufo nero

CHIUSURA	domenica. Aperto solo a cena: dal lunedì al venerdì. Sabato aperto a pranzo e cena
FERIE	luglio o agosto e seconda settimana di gennaio
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	82
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Andrea Chiuni

TRONTANO

TRATTORIA VIGEZZINA

SS 337, n. 56 svincolo Masera
Trontano (VB)
Tel. 0324 232874
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



Assaggi laghi e monti; risotto al bettelmatt; pasta e bagian; medaglione di filetto alla toma di Monscera; stracotto di manzo al Cà d'Matè con polenta beurese e castagne glassate; rusumada (emulsione di uovo intero e rosso ossolano invecchiato)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Carré d'agnello cotto nel fieno

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pasta e bagian

CHIUSURA	mercoledì sera e giovedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	38
C. CREDITO	Cartasì  
COPERTI	28

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 trascurava interessanti spunti creativi, con attenta scelta delle materie prime. Ricca la carta dei vini, da ordinarsi anche a bicchiere.

PIATTI TIPICI

Crocante di coniglio con spuma di grana e pino mugò; 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Triglia croccante, zucchine e mosto cotto

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	febbraio
PREZZO EURO	da 25 a 55
C. CREDITO	    Inserito circuito VISIOTRADE
COPERTI	50 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Christian Contu

VERBANIA

CANOTTIERI

Via Ticino, 4 | Verbania (VB)
Tel. 0323 581099 | Cell. 338 3711793
ristorante.canottieri@gmail.com

Nel complesso del Circolo canottieri, affacciato sul lago Maggiore, nella zona orientale di Verbania Intra, la sala ristorante interna e la terrazza estiva a bordo piscina accolgono residenti e ospiti. Le preparazioni semplici ma intense, per ingredienti e sapori, spaziano dalla cucina di terra a quella di lago e, ancor più varia, di mare.

PIATTI TIPICI

Risotto rosso al teleggio; gnocco fritto con crudo vigezzino; polpo alla piastra; filetto al pepe verde; persico al burro e salvia; fritto misto di mare

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tortelli di zucca

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tortino di riso con code di gambero e composta di mele

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	25-35
C. CREDITO	   
COPERTI	30 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

VERCELLI

CINZIA RISOTTERIA

Corso Magenta, 71 | Vercelli
Tel. 0161 253585 | 0161 253857
hotelcinzia@tin.it

Il menu che il ristorante propone è una conferma dell'attenzione che Christian Costardi ha dedicato al prodotto principe del territorio vercellese: il riso. La sua cucina, con particolare attenzione ai piatti del Vercellese e del Piemonte, è un riuscito connubio di tradizione e sperimentazione di gusti e abbinamenti nuovi. Oltre ai classici risotti della cucina locale, il menu ne propone una varietà secondo la stagionalità dei prodotti e la fantasia creativa dello chef. Secondo Christian, qualità, stile e gusto sono da utilizzare sia nella preparazione sia nella presentazione.

PIATTI TIPICI

Riso Carnaroli al coniglio e foie gras, con crema di formaggi piemontesi; riso Carnaroli vercellese alla quaglia; cubi di lingua, salsa al vino rosso e cialda di mais; guancia di vitella e patata viola

IL PIATTO DA NON PERDERE

Panissa alla vercellese

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Risottino al coniglio e foie gras d'anatra

CHIUSURA	lunedì
FERIE	due settimane centrali di agosto
PREZZO EURO	40-50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + sala banchetti

VERCELLI

IL PAIOLO

Viale Garibaldi, 72 | Vercelli
Tel. 0161 250577

Ambiente caldo e raccolto, con tre salette che privilegiano la comodità ed evitano il sovraffollamento anche se il locale è tra i più frequentati della città. Il menu, dove predomina il gusto per la tradizione locale, offre i principali piatti del territorio. Dal bollito misto ai salami sotto grasso (salam d'la duja) fino ai dolci, ripropone antiche ricette realizzate con cura e con le migliori materie prime. Il patron, Roberto Coppa, ha appreso fin da bambino l'arte culinaria della sua famiglia. Il cavallo di battaglia del locale è la panissa vercellese, preparata con rispetto dei tempi di cottura nel paiolo di rame.

PIATTI TIPICI

Gnocchi di patate alla crema di tartufo e parmigiano; stinco di maiale; stufato d'asino; bollito misto; torta di sole mele

IL PIATTO DA NON PERDERE

Panissa alla vercellese

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Panissa alla vercellese

CHIUSURA	giovedì
FERIE	20 luglio - 20 agosto
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + sala banchetti

Liguria

ALBENGA

PERNAMBUCCO

Viale Italia, 35 | Albenga (SV)
Tel. 0182 555118 | Cell. 333 5605655

Da quarant'anni è una delle eccellenze della ristorazione locale. Il recente rinnovo della sala ha portato freschezza a questo bel locale accogliente. Luciano Alessandri, in sala con il figlio Massimo, produttore di vini di qualità, e Nicoletta con Ivana in cucina, accolgono gli ospiti con le loro specialità, dove sono coniugati al meglio i prodotti degli orti della piana di Albenga e il miglior pescato del Mar Ligure. L'amore e il rispetto per il territorio si traducono in piatti di rara armonia e alta qualità. Il menu segue le stagioni e l'arrivo delle barche e, in autunno, non mancano mai funghi e tartufi dell'entroterra. Carta dei vini molto ampia, ottimo olio di produzione propria.

PIATTI TIPICI

Insalata di gamberi di Oneglia e carciofi di Albenga con olio extravergine di oliva della Valle Arroscia; ravioli di borragine con scampi e gamberi; baccalà islandese con patate, pomodori freschi e secchi, fagiolini, pinoli, e olive taggiasche; catalana di astice o aragosta con pomodori cuore di bue di Albenga; gran fritto misto di pesci e crostacei del mare di Albenga; parfait all'arancia Pernambucco con frutta fresca

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cozze ripiene (antica ricetta)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cozze ripiene

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	variabili in ottobre
PREZZO EURO	60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Nicoletta Pellegrinetti

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Filetto di tonno marinato

CHIUSURA	martedì sera e mercoledì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	    
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


Crozzetti 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cannelloni con farcia di astice e gamberi in salsa di crostacei

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

CAIRO MONTENOTTE

I PORTICI DA PISANO

Via dei Portici, 7 | Cairo Montenotte (SV)
Tel. 019 5090335 | Cell. 345 6028028
www.ristoranteportici.it
iporticidapisano@alice.it

Trattoria

Il locale si trova nel suggestivo centro storico di epoca medievale della cittadina. All'interno, un'accogliente sala di sobria eleganza. Al ricevimento e al servizio provengono i titolari Pietro e Antonella Pisano; a Liliana Lucarelli è affidata la cucina, che consente di apprezzare la gastronomia tradizionale piemontese rivisitata con accuratezza e misura. Le carni sono quelle dei bovini della razza regionale; le altre materie prime provengono dalle produzioni locali o del territorio. La cantina dispone di un'ampia scelta di vini rossi e bianchi del Piemonte, oltre ad altri vini italiani.

PIATTI TIPICI

Carne cruda di fassone con tartufo nero; ravioloni di guanciale alla crema di burrata; tajarin dei 40 tuorli al burro fuso e tartufo nero; tagliata di vitello ai capperi di salina; "Gradisca" (scamone marinato alle erbe con miele e aceto); tagliatelle al cacao con salsa al gorgonzola

IL PIATTO DA NON PERDERE

Biancostata di vitella all'Arneis

CHIUSURA	lunedì
FERIE	20 agosto - 15 settembre
PREZZO EURO	36-45
C. CREDITO	   
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Liliana Lucarelli

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

Spelinsoghi 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. 3471546624
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 zeminio, secondo stagione); totani ripieni; coniglio alla ligure

IL PIATTO DA NON PERDERE

Rossetti in zuppetta

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pesche ripiene

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	3 settimane a novembre 10 giorni a gennaio
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	CartaSi    
COPERTI	40

CASARZA LIGURE

SAN GIOVANNI

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

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 sopsessata 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spaghettini al sugo di novelli

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 ortofruttili 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 Lu-massina), 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ravioli di mare

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, 54r | 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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Vitello all'uccelletto con funghi saltati al timo

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

GENOVA

DA ANDREA

Via Trieste, 9 | Genova
Tel. 010 312033 | Cell. 338 3758218
trattoriaandrea@hotmail.it

Trattoria

Autentica trattoria, quella che Andrea Della Gatta conduce con la consorte Martha. Dal peschereccio di famiglia si provvede del pesce appena pescato e il successo non manca. Andrea cura personalmente la cucina; il servizio di sala è diretto dalla moglie Martha. Il menu comprende esclusivamente pesce e la cucina è prettamente quella ligure. Andrea ci tiene a garantire che tutta la pasta fresca sia rigorosamente di propria produzione. I vini sono in prevalenza della regione: Pigato, Vermentino, Rossese, ma non manca un'oculata scelta di vini del resto d'Italia.

PIATTI TIPICI

Antipasto di mosaico di polpo all'aceto balsamico; "Picagette" al pesto; trofie con funghi porcini e gamberi; guazzetto di pesce all'Andrea; fritto misto di pesce; lattughe ripiene di pescatrice in umido

IL PIATTO DA NON PERDERE

Zuppa di pesce alla ligure

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ravioli di triglie

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Andrea Della Gatta

GENOVA

LA PIEDIGROTTA

Via Gianelli, 29 E/r | Genova
Tel. 010 3200561
lapedigrotta@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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

OSTAIA DA U SANTU

Via al Santuario delle Grazie, 33
Genova Voltri | Genova
Tel. 010 6130477 | Cell. 347 3907397
www.ostaiaausantu.com
gbbarbieri@tin.it

Trattoria

Se è vero che mangiare è un'attività che coinvolge altri sensi oltre il gusto, vi consigliamo di provare questo locale in una bella giornata, sedervi all'aperto sotto il pergolato ad uno degli ampi tavoli di legno e godervi il panorama. Anche all'interno, il piccolo locale è assai piacevole, arredato con curata semplicità. La famiglia Barbieri, che lo gestisce dal 1995, propone piatti della tradizione locale, fatti con i prodotti dell'orto di casa: frittelle con l'erba cipollina, taglierini alle ortiche, minestrone alla genovese, stoccafisso con sedano e cipolle.

PIATTI TIPICI

Minestrone; zuppa di baccalà; zuppa di cavolo nero; stoccafisso in bianco con noci e pinoli; coniglio arrosto al rosmarino; cima

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cappon magro tradizionale

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zemin

CHIUSURA	domenica sera, lunedì, martedì
FERIE	dal 15 al 30 settembre e dal 24 dicembre al 5 febbraio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	   
COPERTI	40 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Silvana Barbieri

GENOVA

OSTERIA DELLA COLLINA

Salita Cotella, 47r (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 li 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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Orata alla ligure

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 capuccina con bietole; cima alla genovese con spinaci

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioli di carne con "tucco"

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Verdure ripiene alla genovese

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

GENOVA

VEGIA ARBÀ

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; zemin di ceci (da novembre a marzo); seppie al limone con patate; stoccafisso in umido con carciofi o fagiolane; baccalà fritto

PIATTI TIPICI

Minestrone col pesto

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Trenette avvantaggiate al pesto

CHIUSURA	domenica e lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	  
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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

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

IL PIATTO DA NON PERDERE

Penne agli scampi

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Stoccafisso in umido

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 mesciuia, 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Mesciuia

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

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; mesciuia; acciughe impanate e fritte; tagliolini al guazzetto di astice; frittura mista del golfo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Catalana con crostacei, frutta e verdura

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Paccheri alla scarpapa

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Filetto mantecato con parmigiano e verdure

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	CartaSi   
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 verdure; 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Moscardini olio, limone e rosmarino

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

RECCO

DA Ò 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pansoti ai porcini su crema di preboggion

CHIUSURA	martedì
FERIE	da metà novembre al 5 dicembre
PREZZO EURO	20-50
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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cannoli di pasta matta con prescinseua e pesto

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.ristorantelaforme.com
info@ristorantelaforme.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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Vichyssoise di porri e patate

CHIUSURA	lunedì (e martedì d'inverno)
FERIE	novembre e aprile
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	CartaSi    
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 Venero. 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 friggiteilli; 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 selezione 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Riso con gli scampi in timballo di zucchine

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.it
 info@hotelhermitage.info

Ristorante in albergo

Tra vigne e frutteti, Luca e Massimo Barbera continuano la tradizione di famiglia con passione e competenza. Punti di forza della cucina sono i migliori prodotti locali, secondo stagione, e le preparazioni semplici e armoniche, che esaltano l'olio extravergine di produzione propria, le erbe aromatiche, i carciofi, gli asparagi della piana di Albenga e il miglior pescato del vicino mare. Le paste sono fatte in casa e c'è una ricca carta dei vini.

PIATTI TIPICI

Tagliolini fatti in casa con vongole veraci e bottarga di tonno; gamberoni di Oneglia al vapore con carciofi o asparagi di Albenga (in stagione); foglie di cavolo ripiene (preve) o lattughe ripiene (secondo stagione); insalata di bottarga di tonno e patate della Val Lerrone con olio extravergine di olive taggiasche; pescato del giorno (di lenza) al forno in crosta di sale; arance caramellate e, in stagione, pesche di Ortovero ripiene

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioli di borragine con "u tuccu" (tipica salsa ligure)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

"Preve" (Prete)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 100 in veranda
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Nino Barbera

Lombardia

ALBINO

TRATTORIA MORO DA GIGI

Via Sant'Alessandro, 2
Loc. Perola | Albino (Bergamo)
Tel. 035 751296
trattoriamorov@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 salmi; selvaggina; stracotti

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gnocchi ripieni

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gnocchi ripieni

CHIUSURA	lunedì sera e sabato a pranzo
FERIE	agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Gianluigi Moro

ANGERA

MELOGRANO

Via Cavour, 13 | Angera (VA)
Tel. 0331 960431
www.osteriamelograno.it
info@osteriamelograno.it

Nel centro storico di Angera, alle spalle del Municipio e non lontano dal lungolago, su un'ampia riva prativa che declina all'acqua avendo di fronte il suggestivo isolino Partegora, si trova il "Melograno". Il locale, posto dove precedentemente era situato un altro storico ristorante angerese, il "Teatro", ha tutte le caratteristiche del buon locale della tradizione. Vi si propongono piatti tipici varesini e lombardi come casoeula, busecca, risotto con ossobuco e selvaggina.

PIATTI TIPICI

Crostoni di polenta con funghi porcini e lardo di Colonnata (in stagione); risotto al pesce persico; stufato di capriolo in umido con polenta (in stagione); strudel di mele renette con panna fresca

IL PIATTO DA NON PERDERE

Florentina di scottona alla brace

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Florentina di scottona alla brace

CHIUSURA	giorni feriali a pranzo
FERIE	mai
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 40 all'aperto

ARTOGNE

TRATTORIA BEATÌ

Via XXV Aprile, 88 | Artoigne (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'Isèo 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 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 salmi di asino; casoncelli nostrani al burro versato; carne di cavallo cucinata in vari modi; selvaggina in salmi; brasato di asino con polenta; pollo allo spiedo con polenta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Carne salata della Vallecamonica con fagioli e cipolle

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Brasato di puledro con polenta e tagliolini

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Guazzetto di rane

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

**RISTORANTE
"OL GIOPI E LA MARGI"**

Via Borgo Palazzo, 27 | Bergamo
Tel. 035 242366
info@giopimargi.eu | www.giopimargi.eu

Il ristorante nasce nel 1983 nel borgo storico di Bergamo bassa, in un palazzo del 1700, con il fine di valorizzare la tradizione culinaria bergamasca. All'interno le sale ricordano antiche locande, con volte in mattoni. La cucina prende spunto dalla tradizione regionale lombarda e dalla provincia bergamasca, con piatti rivisitati e anche con ricette nuove. Un'attenzione particolare è data alla ricerca dei prodotti del territorio. Ol Giopi è la maschera tipica bergamasca e la Margi era il nome della moglie.

PIATTI TIPICI

Risotto mantecato al Valcaleppe rosso riserva con salsiccia (o pasta di salame) e borlotti; risotto allo strachitund; tocchetti di pera e noci; ravioli (casonesi) tipici bergamaschi, pancetta, salvia e burro dorato; carbonara di pesce dei nostri laghi; stufato d'asino e tuberi; guancialino di vitello cotto in coccio di terracotta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Scarpinocc con spinaci novelli e pancetta bergamasca

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Scarpinocc al burro e salvia al formai de mut

CHIUSURA	lunedì e domenica sera
FERIE	1-15 gennaio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 a piano terra + 30 saletta primo piano
PARCHEGGIO	in zone limitrofe
IN CUCINA	Darwin Foglieni

BERGAMO

**TRATTORIA
SANT'AMBROEUS**

Piazza Vecchia, 2 | Bergamo (Città Alta)
Tel. 035 237494
info@trattoriasantambroeus.it
www.trattoriasantambroeus.it

Trattoria

Siamo in città alta, centro storico cinto da mura, la parte più suggestiva di Bergamo. Qui, nella Piazza Vecchia, vero gioiello dell'architettura rinascimentale, si trova la trattoria, in uno storico palazzo, ristrutturato negli anni '90 facendo attenzione agli stili architettonici preesistenti. Due salette si affacciano direttamente sulla piazza, come pure la terrazza dove si può mangiare in estate. La cucina realizza piatti tipici regionali rivisitati in chiave moderna; gli ingredienti sono attentamente scelti in base alle disponibilità giornaliere e stagionali. Le paste fresche e la pasticceria, sia dolce che salata, sono giornalmente fatte in casa.

PIATTI TIPICI

Strachitund al forno in crosta di pasta fillo; funghi porcini e petali di speck di oca fumé; salame nostrano con polenta; fojade ai funghi porcini e strachitund; casoncelli al burro di nocciola, pancetta e salvia; coniglio arrosto alla bergamasca

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto giallo con midollo

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Costoletta di vitello alla milanese

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 25 (sala taverna) + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Samuel Perico

BOSISIO PARINI

**TRATTORIA
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 ragu 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 cervelle

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tagliatelle del cervelle

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	25
C. CREDITO	CartaSi    
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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Orecchiette e cime di rapa

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	CartaSi    
COPERTI	30

BRENO

LA TAVERNA

Via Prudenzi, 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 salmi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Caicc (tipica pasta ripiena) brenesi al burro versato

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Minestra Sporca

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Capretto al forno alla bresciana

BRESCIA

OSTERIA AL BIANCHI

Via Gasparo da Salò, 32 | Brescia
Tel. 030 292328
www.osteriaalbianchi.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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Bocconcini di asina al Curtefranca rosso

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Coda alla contadina

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

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

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

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Savarin di riso con rigaglie di pollo e funghi chiodini

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

Guancia di manzo stufato al Nebbiolo con polenta abbrustolita

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

CASTELLO CABIAGLIO

VERDERAMO

Vicolo del Frate, 1 | Castello Cabiaglio (VA)
Tel. 0332 435866 | Cell. 348 5308922
info@verderamo.com

Il ristorante si trova nel cuore di un centro antico ancora ben conservato. Gestito dai fratelli Filippi, Matteo in sala e Marco in cucina, si caratterizza per il calore e la rusticità degli ambienti; nella sala principale, il camino, d'inverno, è sempre acceso. La cucina rispecchia la passione per le materie prime stagionali di qualità, nel quadro della tradizione casalinga prealpina (in particolare valtellinese), talora con qualche vena fantasiosa. Il menu alla carta varia quasi completamente ogni mese. La carta dei vini offre circa 250 etichette nazionali; caratteristica la cantina a volta, scavata nella roccia.

PIATTI TIPICI

Antipasto caldo di sfogliatelle e verdure ripiene; gnocchetti saraceni con trevisana e scaglie di bitto; tagliatelle di castagne con porri e pancetta; suprême di faraona con spiedino di prugne e riso nero canadese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Le torte, prima tra tutte, quella di mele

CHIUSURA	lunedì sera e martedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	CartaSi    
COPERTI	50 + 15 all'aperto

CESANA BRIANZA

TRATTORIA IL BRUGHETTO

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

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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Coniglio arrosto in casseruola

CHIUSURA	lunedì; la sera di domenica, martedì e mercoledì
FERIE	27 dicembre - 6 gennaio, agosto
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35 + 10 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Mario Carfora

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, arredi 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 mirtilli

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Manfrigole valtellinesi

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

Ecclettica 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Verze matte

CHIUSURA	martedì e mercoledì
FERIE	3 settimane a luglio
PREZZO EURO	40
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, in cui operano Rosaria Franzelli e Andrea Piantelli, 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cosciotto d'oca con le verze

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	1 settimana a gennaio e 3 settimane ad agosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	CartaSi   
COPERTI	60 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

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 alternative 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

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

CREMONA

OSTERIA LA SOSTA

Via Suardo, 9 | Cremona
Tel. 0372 456656
www.osteriasosta.it
info@osteriasosta.it

Locale all'ombra del Torrazzo (il campanile storico più alto d'Italia), accogliente e a gestione familiare. 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 suntuoso 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 erbe

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gnocchi vecchia Cremona (antica ricetta del 1600)

CURTATONE

LOCANDA DELLE GRAZIE

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

Quintessenza della mantovana 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 bigoi col torchio, curando anche i dettagli del salame con l'aglio, salamelle, cotichino, fino ai prodotti da forno (risoline, chisoline e sbrisolone) 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	sabato a pranzo e lunedì
FERIE	luglio
PREZZO EURO	15 (pranzo), 25 (cena)
C. CREDITO	
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo

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

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

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Manzo all'olio

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

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 luccio-perca 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

LODI

LA QUINTA

Viale Pavia, 76 | Lodi
Tel. 0371 35041
www.laquintalodi.it | laquintasnc@tiscali.it

Storico ristorante alle porte di Lodi, venendo dal casello dell'A1, dove un tempo sorgeva la nota trattoria "Sobacchi", al posto della quale la famiglia Granata trasferisce, a fine anni '90, l'avviato ristorante "La Quinta", allora in piazza Vittoria. Ora è gestito dalla seconda generazione, con Annarita che coordina sala e cantina, mentre il fratello Stefano si dedica alla cucina. L'impronta è quella della qualità nella tradizione, con attenta scelta degli ingredienti e cura dei dettagli, quali pane, olio, distillati.

PIATTI TIPICI

Antipasto tradizionale lodigiano con frittatina alla raspadura e rustico gratinato; galantina di anguilla ai pistacchi, con burro al rafano (primavera); spaghetti con zucchine e salsiccia; risotto alla quaglia mantecato al mascarpone; piccione in due cotture con i suoi fegatini, crema al cioccolato e frutti di bosco; gelato di mascarpone al miele di castagno

IL PIATTO DA NON PERDERE

Storione alla lodigiana

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Storione alla lodigiana

CHIUSURA	domenica sera e tutto il lunedì
FERIE	3 settimane in agosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	55
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Stefano Granata

LODI

TRE GIGLI ALL'INCORONATA

Piazza della Vittoria, 47 | Lodi
Tel. 0371 421404
tregigli@libero.it

Nascosto in una galleria che dà sulla centralissima piazza Vittoria, è un ristorante dall'atmosfera raccolta e signorile. Vi si accede dai portici della piazza o dalla retrostante via Solferino. Pur nella composta eleganza del locale, la disposizione dei tavoli, piuttosto vicini, è informale e pronta ad adattarsi alle limitazioni che le tre sallette impongono. Il signor Luigi accoglie e serve in sala, mentre la signora Virginia coordina la cucina e cura direttamente la preparazione delle torte. Menu tradizionali a 25-30 euro e interessanti formule a pranzo.

PIATTI TIPICI

Marbré di lepore (autunno-inverno); gnocchi di patate con radicchio e panerone; riso giallo al salto; manzo all'olio; costoletta alla milanese; semifreddo alla zucca e nocciole

IL PIATTO DA NON PERDERE

I risotti (secondo stagione)

CHIUSURA	domenica sera e tutto il lunedì
FERIE	3 settimane in agosto
PREZZO EURO	40 (presenti anche menu a 25-30 €)
C. CREDITO	
COPERTI	45
PARCHEGGIO	zona pedonale

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; Chisol (dolce tipico contadino); torta agli amaretti

IL PIATTO DA NON PERDERE

Piatto del biolco (contadino)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Piatto del biolco

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

MADIGNANO

TRATTORIA DA BASSANO

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

Trattoria

Ambiente familiare (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 capponne; tortelli cremaschi; minestra con i luartis; lumache in umido; costoletta alla milanese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gelato alla crema antica

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Orecchiette con gli amaretti

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

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 pioda, con polenta mûgna, mele e pere cotte al vino rosso, funghi, erbe di monte, verdure e salsa di ribes).

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pizzoccheri

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Coniglio farcito al bottaggio leggero

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	
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	
COPERTI	100 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale

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, diventando più accurata e ricercata. Per la sera si consiglia la prenotazione.

PIATTI TIPICI

Crema di zucca con pancetta frita 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; bavarese al torroncino con salsa al Grand Manier

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, lepore 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 Gropello; torta al formaggio

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coniglio ripieno al forno

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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; salmi 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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Picula ad caval (la piccola di cavallo)

MILANO

ANTICA TRATTORIA DELLA PESA

Via Pasubio, 10 | Milano
Tel. 02 6555741

Questa secolare trattoria milanese, inclusa tra i "Locali storici d'Italia", è gestita da più di venti anni dalla famiglia Sassi, che si è, fin dall'inizio, avvalsa del cuoco Pasquale Fazzalari. Vi si apprezzano tipici piatti milanesi di qualità, compresi il foiole e la costoletta che viene proposta bassa e larga, a "orecchio d'elefante", oggi preferita da una fedele clientela. In autunno, si aggiungono al menu la cassoeula e il brasato. Tra i dessert spicca lo zabaione. La cantina offre una prevalenza di vini piemontesi e toscani ma esiste anche un'apprezzabile selezione di vini lombardi.

PIATTI TIPICI

Risotto alla milanese; rognoncino trifolato con risotto al salto; costoletta alla milanese; cassoeula (autunno-inverno)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ossobuco con risotto

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 foiole e cassola, gallina lessata e asparagi selvatici. Sotto le sale del ristorante c'è una cantina a volte, con ottomila bottiglie di vino; ne ha cura il sommelier Beppe Biggica.

PIATTI TIPICI

Magnum (piatto unico) di cotoletta e risotto o ossobuco e risotto (inverno); spaghetti alla chitarra freddi (estate); bollito misto (inverno, solo il giovedì); nervetti alla milanese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto al salto

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Risotto alla beccaia

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; foiole (trippa) alla milanese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Brasato e ossobuco




LA RICETTA DEL RISTORANTE

Foiole alla milanese

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

CHIUSURA	domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60

CHIUSURA	domenica e sabato a pranzo
FERIE	9-25 agosto 2 settimane a Natale
PREZZO EURO	45-55
C. CREDITO	 
COPERTI	100+130 all'aperto

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	2 settimane centrali di agosto
PREZZO EURO	40-45
C. CREDITO	   
COPERTI	30
PARCHEGGIO	comodo

MILANO

LA PESA

Via Abbadesse, 19 | Milano
Tel. 02 4035907
www.testina.eu

Trattoria

La trattoria opera da più di dieci anni in zona San Siro; il locale è sobrio ma non privo di atmosfera giovane e vivace. Grazie al buon rapporto qualità-prezzo è sempre molto frequentato, anche per i buoni piatti della tradizione milanese. Il cuoco, Silvano Ghezzi, già del "Savini", cura la cucina da oltre 6 anni; offre piatti come l'ossobuco con gremolata e un "rustin negà" appena rosolato e un po' stufato, con taglio a "scaloppe", che risparmia al nodino di vitella 3-4 ore di cottura. Da fine ottobre si aggiungono busecca, cassoeula e un suntuoso bollito misto. Adeguata la cantina con una buona selezione di vini lombardi, toscani e piemontesi.

PIATTI TIPICI

Ossobuco con risotto; risotto al salto; mondeggili; busecca (autunno-inverno); vitello tonnato; bollito misto (autunno - inverno)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Costoletta alla milanese

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Manzo "alla California" con riso

CHIUSURA	mai
FERIE	2 giorni a Natale e 2 a Capodanno
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Duls in brüsc (agrodolce)

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

MORTARA

BOTTALA

Corso Garibaldi, 1 | Mortara (PV)
Tel. 0384 99021
enricapioppi@yahoo.it

Ristorante in albergo

Il "Ristorante Albergo Bottala", situato di fronte alla stazione ferroviaria di Mortara, vanta una lunga tradizione di accoglienza e di ristorazione. Nell'ampia sala da pranzo, linda e bene arredata, si possono gustare, a seconda delle stagioni, i piatti della tradizione lomellina. Essendo l'oca animale d'allevamento tipico della zona di Mortara, il ristorante ne ha fatto l'ingrediente privilegiato di alcune delle pietanze che, nel tempo, hanno contribuito a renderlo noto. La cantina predilige vini dell'Oltrepò pavese, che ben si sposano alle specialità della casa, ma offre anche altre possibilità di scelta.

PIATTI TIPICI

Tortelloni d'oca; risotto alla paesana; bolliti misti; tarte tatin

IL PIATTO DA NON PERDERE

Oca ripiena al forno

CHIUSURA	domenica sera e lunedì a pranzo
FERIE	agosto
PREZZO EURO	25-35
C. CREDITO	     
COPERTI	70

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, cappelante e porcini; filetto di branzino con gamberi e polenta alla griglia; costoletta alla milanese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Padellata di pesce con carciofi

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Risotto con coratella di Ognissanti

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

PAVIA

BARDELLI

Via Lungoticino Visconti, 2 | Pavia
Tel. 038 227441
bardellipv@libero.it

*Il patron Franco Bardelli gestisce da 13 anni questo elegante locale che ha un'am-
pia veranda con vista sul fiume. La cucina è impostata sulla tradizione: risotti, paste
imbottite, carni, ma sono presenti anche
pesci di fiume (storione), trippa e specia-
lità alla fiamma (rognone o gamberi), che
Bardelli in persona prepara al momento.
Buoni i dolci. La cantina presenta una di-
screta selezione di etichette, anche stra-
niere. Simpatica, infine, è l'alzata di frutta
sempre presente in tavola, da cui piluccare
tra un piatto e l'altro.*

PIATTI TIPICI

Risotto con la zucca (fine estate,
autunno); stinco di vitello al forno; carrè
di vitello al forno; rognone flambé;
trippa; torta chantilly con frutta fresca

IL PIATTO DA NON PERDERE

Storione al limone

CHIUSURA	domenica sera (non sempre)
FERIE	mai
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150
PARCHEGGIO	comodo

PAVIA

LA TORRE DEGLI AQUILA

Strada Nuova, 20 | Pavia
Tel. 0382 26335
www.latorredegliquila.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'am-
biente. La cucina è variabile e si possono
apprezzare piatti non solo lombardi (ri-
sotti), ma anche d'ispirazione veneta (bi-
goli di pasta fresca) e piemontese. Buona
scelta di formaggi. La cantina è fornita e
spazia oltre i soliti vini oltrepadani. Il servi-
zio è celere e cortese.*

PIATTI TIPICI

Piccola marmitta di testina e lingua
di vitello in salsa; zuppa di lumache
e funghi con verdure; 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 pe-
scatori. L'atmosfera è rustica, in un am-
biente semplice ma curato. L'attuale ge-
stione risale al 1978 e il locale è stato più
volte rinnovato, anche per le visite dell'in-
vadente vicino (il Ticino). Frequentato da
una clientela eterogenea, il ristorante pro-
pone 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 riferi-
mento 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 acco-
glienti, nelle quali Omar riceve con calore
e professionalità. La cucina, ora governata
da Ubaldo, esprime la pienezza della tra-
dizione 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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pollo in agresto del Platina

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

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Storione in rete di maiale con crema di cerfoglio

SAN MARTINO SICCOMARIO

ANTICA POSTERIA DEI SABBIONI

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

Locale sito sull'antica strada di Carbonara, in mezzo alle risaie, la "Posteria" era una stazione di cambio dei cavalli. La proprietà attuale risale al 1924. Cotto a vista per l'ambiente suddiviso in diverse sale, con arredamento rustico-elegante. Non manca un bel camino nella sala principale. Nei fine settimana spesso si ha musica dal vivo e si organizzano interessanti serate a tema in associazione ad alcuni prestigiosi produttori di vino. La cucina è del territorio, con alcune variazioni interessanti. Buona la cantina, con diverse etichette di pregio. Servizio ottimo.

PIATTI TIPICI

Quater d'oca e anatra; ravioli di polenta gialla e quartirolo glassati alla maggiorana; sella di lepore con ristretto di Nebbiolo; formaggi di malga

IL PIATTO DA NON PERDERE

"Orecchia di elefante" con pomodori e lattughino

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ravioli di polenta e quartirolo glassati alla maggiorana e tartufo

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

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Polenta uncia

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

CHIUSURA	lunedì e martedì; aperto solo a cena tranne la domenica
FERIE	15 gennaio - 15 febbraio
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	    
COPERTI	90

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

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

TRESCORE BALNEARIO

DELLA TORRE

Piazza Cavour, 26-28
Trescore Balneario (BG)
Tel. 035 941365
www.albergotorre.it | info@albergotorre.it

Ristorante in albergo

L'“Albergo ristorante della Torre” assicura da quattro generazioni alloggio e buon ristoro. Il ristorante offre menu per tutte le tasche, serviti in due sale distinte. Lo chef Diego Pavesi, traendo spunto dalla tradizione regionale, italiana e internazionale, imposta la cucina sui prodotti mediterranei e del territorio. La carta, rinnovata quasi mensilmente, tende a soddisfare tutte le esigenze e a rispettare la stagionalità dei prodotti. La cantina si distingue per la qualità e la quantità delle etichette, provenienti da tutta Italia ma anche da regioni vinicole di fama internazionale.

PIATTI TIPICI

Cipollotto con fonduta di porcini; coniglio di cascina ripieno e arrostito in salsa di spugnone essiccate; torta di farina gialla e mandorle

IL PIATTO DA NON PERDERE

Casoncelli con le pere e amaretti al burro

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Casoncelli con le pere

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	1 settimana a gennaio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	85 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale

VARESE

OSTERIA DI PIAZZA LITTA

Piazza Litta, 4 | Varese
Tel. 0332 289167 | Cell. 34714 58272
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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tortino di zucca su fonduta di parmigiano

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

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 nocchie; coscia d'oca confit; coppa di maialino da latte in crema di cassoeula; baccalà mantecato in cialda di polenta; hamburger di strolghino

II PIATTO DA NON PERDERE

Gnocchetti di castagne con salsiccia d'oca (in autunno)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Baccalà mantecato

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

*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 ristoranti 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 sciropate. 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 sciropate in agrodolce

IL PIATTO DA NON PERDERE

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Trippe in brodo

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	estate
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	
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

Patè di capriolo con insalata di cavolo cappuccio; gnocchi di polenta con luanica 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 ginepiro

IL PIATTO DA NON PERDERE

Farinoli (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

LUNAS RESTAURANT LOUNGE

Via Piave, 15 | Bolzano
Tel. 0471 980001
www.restaurant-lunas.com
restaurant@restaurant-lunas.com

Ristorante in albergo

Il ristorante è situato nella zona pedonale e centralissima di Bolzano, all'interno del "Park Hotel Mondschein Luna", dove si suddivide in 3 sale: "Sala Lunas"; "Mondscheinstube"; "Gartenstube". Conosciuto durante il Medioevo con il nome di Taverna "Manschein", è di proprietà della famiglia Mayr sin dal 1798 ed è stato tramandato attraverso generazioni e amministrato sapientemente fino ad oggi a conduzione familiare.

PIATTI TIPICI

Speck tirolese con rafano e pane di segale; canederli alle rape rosse su fonduta al formaggio; guancetta di vitello al Lagrein con polenta; "Herrengeröstel" rosticiata di vitello e patate con insalata di cappucci; trote fresche dal bacino, lesse o alla griglia; tortino di cioccolato con gelato alle noci

IL PIATTO DA NON PERDERE

Schlutzkrapfen - Mezzelune di spinaci al burro fuso

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	37
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	garage convenzionato, comodo

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 chiamata 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	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 12 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo, zona pedonale
IN CUCINA	Willy Alber

BREZZANONE

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 zuppeta 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

BREZZANONE

KIRCHERHOF

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

Ristorante in agriturismo

Splendido maso agriturismo, alle porte di Bressanone, che utilizza esclusivamente prodotti provenienti da cicli produttivi sostenibili in terreni e orti di proprietà o in masi dei dintorni e dove la mano felice del cuoco vi farà apprezzare varie specialità contadine. Il maso-ristorante Kircherhof è di proprietà della famiglia Noflatscher da quattro generazioni; oggi, il ristorante, a conduzione familiare, è gestito da papà Peter, mamma Veronika, i figli Thomas, Verena, Maria e Barbara. La loro forza sta nel legame familiare che li unisce e nella passione per il lavoro che li accomuna.

PIATTI TIPICI

Tris di canederli; mezzelune di farina integrale con ricotta e spinaci (slutzer); guancia di vitello con verdure al vapore; medaglioni di capriolo con crauti rossi e canederli di noci; gelato fatto in casa con frutti del maso; canederli ripieni di pugno o frutta di stagione

IL PIATTO DA NON PERDERE

Antipasto con specialità affumicate della propria cantina

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Canederli di noci

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	
COPERTI	90 + 16 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Markus Pacher

CIMEGO

AURORA
DELL'HOTEL AURORA

Loc. Casina dei Pomi, 139 | Cimego (TN)
Tel. 0465 621064 | Cell. 328 5417369
www.hotelaurora.tn.it/ita/ristorante.php
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". Il ristorante offre anche cucina "no glutine".

PIATTI TIPICI

Tortelli al bagoss (formaggio locale); capon (involtini di verza); 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"

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Polenta "carbonera"

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

CIVEZZANO

MASO CANTANGHEL

Via Madonnina, 33 | Civezzano (TN)
Tel. 0461 858714
www.masocantanghel.it
lucia@masocantanghel.it

La trattoria è in un maso del Settecento ben ristrutturato, nel verde di vigneti e frutteti. Lucia Gius ha saputo creare un locale elegante e di romantica atmosfera, con tavoli ben apparecchiati e distanziati. La cucina è fondata sulla tradizione casalinga trentina, con un'impeccabile attenzione ai prodotti locali di qualità e di stagione. Il servizio, anche dei vini, è competente e preciso. Il menu è fisso: un antipasto, due primi, un secondo, il dolce e la magnifica pasticceria della casa. Ogni stagione ha la sua specialità: funghi, bolliti, verdure locali, formaggi delle montagne trentine, tipiche salsicce e pancetta. Piatti genuini e gustosi, sostenuti da ottimi vini della zona. Degna di nota è la cantina con ampia scelta di vini italiani e francesi.

PIATTI TIPICI

Gnocchi di pane e funghi porcini; lingua di manzo con salsa di peperoni; spezzatino di spalla di vitello; guanciale brasato con polenta e verza; coppa e puntine di maiale al forno; crema di gelato di nocciole e piccola pasticceria della casa

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pancia di vitello al forno con polenta

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Orzet con le scodeghe

CHIUSURA	sabato e domenica
FERIE	15 giorni a Natale e 15 a Ferragosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	28
PARCHEGGIO	privato del ristorante

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

Maiolino di latte al forno con le prugne

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Canederlini di verza e formaggio di malga

CHIUSURA	martedì
FERIE	giugno
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	
COPERTI	40
PARCHEGGIO	privato del ristorante

LAGUNDO

LEITER AM WAAL

Località Plars di Mezzo, 26 | Lagundo (BZ)
Tel. 0473 448716 | Cell. 335 7350913
www.leiteramwaal.it | info@leiteramwaal.it

Il locale si trova in una magnifica posizione panoramica, sull'Algunder Waalweg. Il nome deriva dal fatto che il maso è stato costruito nel XIII secolo per controllare il torrente di irrigazione che portava acqua ai campi e ai prati che guardano la conca di Merano. Il ristorante è da anni punto di ritrovo per i turisti ma anche per i meranesi. Molto suggestivo tutto l'ambiente, sia che ci si accomodi nelle piccole Stuben sempre ben apparecchiate, sia all'esterno sotto la veranda. Domenica è obbligatoria la prenotazione.

PIATTI TIPICI

Canederli al formaggio; mezzelune di ricotta e spinaci; controfiletto di manzo in salsa di cipolle con patate; wienerschnitzel con patate saltate; marillenknoedel; kloazenschluzer, tortelloni dolci con ripieni di pera, burro al papavero e gelato allo yogurt

IL PIATTO DA NON PERDERE

Prosciutto cotto in casa, servito caldo con rafano

CHIUSURA	lunedì sera e martedì tutto il giorno
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Philip Hafner

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 foggie. 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; zuppa di erbe aromatiche; cappello del prete arrosto, con salsa al Lagrein; groestl di stoccafisso con patate; charlotte con crema al liquore e gelato alla nocciola; strudel di mele

IL PIATTO DA NON PERDERE

Duetto di knoedel (allo speck e di grano saraceno) in brodo di manzo

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gnocchi di caprino fresco gratinati

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	10 gennaio - 15 marzo
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	
COPERTI	65 + 65 all'aperto

MEZZOCORONA

LA CACCIATORA

Via Canè, 133 | Mezzocorona (TN)
Tel. 0461 650124
www.lacacciatore.net
cacciatore@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"

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Piccoli canederli ai formaggi trentini con ragù di porcini

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	15 giorni a luglio
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	
COPERTI	250 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Risotto alla tinca

CHIUSURA	martedì (da giugno a settembre sempre aperto)
FERIE	dal 1° 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 arrostate); "Klotzenkrapfen" (crostoli ripieni con pere secche e marmellata di prugne)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Sella di cervo su salsa di mirtillo

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ravioli di patate con formaggio di pecora fresco

CHIUSURA	lunedì e domenica sera
FERIE	dal 10 gennaio a metà febbraio, da metà giugno a metà luglio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 15 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Günther Lobiser

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; tortelli di zucca; piccoli canederli al baccalà con ragù di finferli; 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Piccoli canederli al baccalà con ragù di finferli

CHIUSURA	domenica
FERIE	20 giorni a gennaio e 20 a luglio
PREZZO EURO	35-50
C. CREDITO	   
COPERTI	200
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


Gnocchi al pane croccante fatti in casa, con formaggio locale e radicchio; rotoli di caprino fresco e barbabietole marinate; arrosto di agnello della Val Passiria con canederli allo speck; filetto di salmerino alpino alla griglia, con salsa al porro e patate arrosto; ampia selezione di gustosi formaggi di piccoli produttori locali; strudel di mele

IL PIATTO DA NON PERDERE

Canederli di rape rosse con formaggio locale, su salsa di porro

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Canederli di rape rosse

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	
COPERTI	40

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 Raffener 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 Helmut Raffener 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

Filetto di trota affumicata su insalatina e mele; zuppa di pane della Val Venosta; carpaccio di canederli di barbabietole, con salsa al formaggio grigio della Val Senales; sella di agnello in crosta di timo, gnocchi di patate e verdure saltate; schneemilch (latte di neve); strudel di mele con crema calda alla vaniglia

IL PIATTO DA NON PERDERE

"Schnalsernudel", pasta di grano saraceno al torchio, con ragù di agnello e carote

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Sella d'agnello al Riesling

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	15-30 novembre
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	  
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 brûlée al ginepro; tortino di grano saraceno con mirtillo e gelato di cannella

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ciasonciè da clözegn (casoncelli con le pere secche)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Guanciale di manzo con insalata tiepida di patate e cipolla rossa di Tropea

CHIUSURA	mai
FERIE	10 ottobre-1 dicembre, da Pasqua al 15 giugno
PREZZO EURO	45-50
C. CREDITO	
COPERTI	100
PARCHEGGIO	non raggiungibile in macchina servizio navetta

TERLANO

PATAUNER

Via Bolzano, 6
Fraz. Settequerce | Terlano (BZ)
Tel. 0471 918502
www.ristorantepatauner.it
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	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	65 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Heinrich e Florian Patauner

TRENTO

ANTICA TRATTORIA ORSO GRIGIO

Via degli Orti, 19 | Trento
Tel. 0461 984400
www.orsogrigitrento.com
info@orsogrigitrento.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. Anima del locale è il titolare Fabio "Barba" Decarli, ristoratore di vecchia scuola. 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 e cani ben accetti.

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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Rufioi

CHIUSURA	domenica
FERIE	settimana di Ferragosto e prima settimana di settembre
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

VARNA

PACHERHOF

Vicolo Pacher, 1 | Novacella-Varna (BZ)
Tel. 0472 835717
www.pacherhof.com
info@pacherhof.com

Salendo dall'abbazia di Novacella si arriva ad un maso centenario, splendidamente restaurato. La famiglia Huber, che lo gestisce da oltre 200 anni, ha creato un'atmosfera unica, che si respira subito entrando nelle antiche stube. Ma non è solo l'ambiente. La gentilezza e la cura della cucina sono vanto della famiglia. Verdure dall'orto, vini dalla propria cantina, piatti della tradizione anche sapientemente rinnovati. E in autunno, poi, il "Pacherhof" diventa una culla del "Toerggelen", rito tirolese dell'assaggio del vino nuovo accompagnato da castagne arrosto e altre leccornie di stagione.

PIATTI TIPICI

Canederli di formaggio; zuppa d'orzo; carne affumicata con crauti

IL PIATTO DA NON PERDERE

Schlutzkrapfen (mezzelune fatte in casa con spinaci e ricotta)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Schlutzkrapfen

VIPITENO

AM TOR

Via Gaensebacher, 3 | Vipiteno (BZ)
Tel. 0472 760777

Trattoria

Nel cuore delle Alpi ha aperto da poco un ristorante di pesce di ottimo livello. Piatti semplici, con un giusto equilibrio tra innovazione e tradizione, eseguiti con mano sicura dal giovane chef, coadiuvato da sua madre Annalisa. Curata la ricerca dell'ottima materia prima. Molto affabile il servizio.

PIATTI TIPICI

Tagliolini fatti in casa allo scoglio; gnocchi fatti in casa con zafferano, zucchine e scampi; tataki di tonno sashimi; branzino pescato al sale; tortino al cioccolato; crostate di frutta di stagione

IL PIATTO DA NON PERDERE

Varietà di ostriche e crudità di mare

CHIUSURA aperto ottobre e novembre e su prenotazione

FERIE da metà gennaio a metà marzo

PREZZO EURO 35


C. CREDITO     

COPERTI 80

CHIUSURA lunedì

FERIE variabili

PREZZO EURO 30

C. CREDITO   

COPERTI 40 + 10 all'aperto

PARCHEGGIO comodo

IN CUCINA Manuele Giuseppe Sposari

Veneto

ADRIA

MOLTENI

Via Ruzzina, 2/4 | Adria (RO)
Tel. 0426 21245
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

Risotto con scampi e verdure di stagione; bigoli al torchio con tonno fresco, capperi e melanzane; padellata di crostacei e molluschi su crema di verdure secondo stagione; tagliata di tonno su pesto leggero di basilico e pecorino sardo; catalana di crostacei; sorbetto al limone e zenzero

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fritto di pescato e verdure

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Padellata di crostacei e molluschi con crema di zucca

CHIUSURA	sabato
FERIE	festività natalizie
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Enrico Molteni

ALBAREDO D'ADIGE

LOCANDA DELL'ARCIMBOLDO

Via Gennari, 5 | Albaredo d'Adige (VR)
Tel. 045 7025300
www.locandadellarcimboldo.it
info@locandadellarcimboldo.it

Il ristorante nasce dalla ristrutturazione di una casa colonica dell'Ottocento. La proprietaria, Michela Guidorizzi, oggi lo gestisce con la valida e preziosa collaborazione dei figli Veronica e Cristiano. Il locale deve il suo nome alla passione dei proprietari per il pittore Giuseppe Arcimboldo al quale si ispirano anche le decorazioni dei piatti che caratterizzano la cucina del ristorante. Il filo conduttore che lega le portate è rappresentato dai prodotti di stagione e dalla ricerca di insoliti accostamenti. Ricca la cantina con etichette di vini locali, magari poco conosciuti ma di altissima qualità, con possibilità di degustazione anche al bicchiere.

PIATTI TIPICI

Antipasto di pesce crudo; tortelli di lepre con crema di patate al tartufo (inverno) con pinimonio di verdure; risotto di asparagi, capesante e vongole veraci (primavera); variazioni di agnello

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bigoli con guazzetto di scampi, capesante e vongole veraci

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Millefoglie di lavarello e finocchio con vinaigrette all'arancia

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50

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 inerparsi 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pernice grigia ripiena di broccoli fiolari di Creazzo con salsa alle spezie

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

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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Papero alla frutta

CHIUSURA	martedì sera e mercoledì, eccetto i martedì di giugno, luglio, agosto
FERIE	gennaio e 10 giorni in agosto
PREZZO EURO	40-50
C. CREDITO	
COPERTI	90 + 150 (banchetti) + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gnocchi di zucca con ricotta affumicata

CHIUSURA lunedì sera e tutto martedì

FERIE 1 settimana a gennaio e 1 settimana ad ottobre

PREZZO EURO 35

C. CREDITO 

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 austro-ungarici 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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tortello con "pom prussian"

CHIUSURA lunedì

FERIE metà giugno e metà novembre

PREZZO EURO 30-35

C. CREDITO 

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"

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Anatra ripiena al forno

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 fondata 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gnocchi di radicchio tardivo di Treviso

CHIUSURA lunedì

FERIE novembre e 3 settimane a giugno

PREZZO EURO 40

C. CREDITO 

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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Carrè di maiale al forno

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	dal 23 luglio al 30 agosto
PREZZO EURO	30
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 chioggiote, 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

Sardelle in "saore"; vellutata di borlotti con moscardini padellati; risotto di pesce alla chioggiotta; catalana di crostacei; fritturina di pesce con polenta abbrustolita; torta alla carota e mandorle con noci caramellate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Zuppetta di cozze in rosso

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spaghetti neri mantecati con capesante e "castraure" dei nostri orti

CHIUSURA	lunedì
FERIE	10 giorni a gennaio
PREZZO EURO	50
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

L'attuale gestione del ristorante risale a 8 anni fa, in un locale che ha 50 anni di vita. La cucina offre piatti tipici locali e piatti internazionali rivisitati. Accurata selezione della materia prima del territorio, con ricerca di prodotti a km zero. La carta dei vini propone più di 50 etichette per lo più nazionali, con spazio anche per le zone più pregiate d'Europa.

PIATTI TIPICI



Cansunzie di rape rosse all'ampezzana; tortelli di pane con formaggio puzzone e speck croccante; guancetta di vitello brasata al Barolo; filetto di manzo fasciato allo speck con spadellata di porcini; crêpe tiepida alle mele con gelato alla cannella; cannolo di pasta fillo con spuma di ricotta e salsa all'arancia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Timballo di riso Venere con salsa al curry e gamberi al vapore

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tortelli di patate con formaggio puzzone

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	dal 10 al 30 giugno e dal 20 settembre al 20 ottobre
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	CartaSi  
COPERTI	55 + 35 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Fabio Pompanin

CORTINA D'AMPEZZO**EL BRITE DE LARIETO**

Strada per Passo Tre Croci | Cortina d'Ampezzo (BL) | Cell. 368 7008083
www.elbriteadelarieto.it
elbriteadelarieto@gmail.it

Ristorante in agriturismo

La famiglia Gaspari, dal 2004, ha maturato esperienza, ambiente e ottima cucina nel più bel lariceto d'Europa adibito a pascolo e alpeggio estivo, a 1664 metri d'altitudine. Carne, salumi, erbe aromatiche, vegetali e frutti di bosco, usati nel ristorante, sono di propria produzione. Vasta scelta di formaggi del proprio caseificio. La cucina di Riccardo Gaspari è tipicamente ampezzana, talvolta rivisitata, sempre eccellente.

PIATTI TIPICI

Tartare di speck nostrano con crema di cetrioli e rafano grattugiato; insalatina tiepida di carciofi con scaglie di formaggio latteria stravecchio e pelle croccante di topinambur; canederli di ricotta di capra con burro di malga, erba cipollina e ricotta di capra affumicata; mini canederli di speck in brodo di capra; capocollo di maiale con crema di ceci e patate all'ampezzana;

IL PIATTO DA NON PERDERE

Selezione di formaggi del proprio caseificio accompagnati da mostarde e pane al cumino e uvetta fatto in casa

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Canederli di ricotta

CHIUSURA	bassa stagione aperto solo nei week end
FERIE	dal 15 maggio al 15 giugno e novembre
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	
COPERTI	60 + 20-60 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Riccardo Gaspari

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, erbe e 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; fettucine o tagliatelle fatte a mano con fegatini e durrelli; 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Faraona "imbrigà" allo spirito di Clinto

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	
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

Bigoli con ragù di maiale e oca; radicchio di campo e fagioli; bollito misto; musetto al cren con purea di patate; petto di faraona in salsa peverada; spiedo misto con polenta bianca

IL PIATTO DA NON PERDERE

Polenta rafferma al forno

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Polenta rafferma al forno

CHIUSURA	martedì sera e mercoledì
FERIE	luglio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	
COPERTI	62 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Enrico Canel e Mirko Lorin

FOLLINA**OSTERIA AI MAZZERI**

Via Pallade, 18 | Follina (TV)
Tel. 0438 971255 | Cell. 346 7443596
www.osteriadaimazzeri.com
info@osteriadaimazzeri.com

I fratelli Mauro e Vito Mazzeri, 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

Salame scottato con l'aceto su radicchio tardivo in saor; pappardelle con polpettine di capretto e carciofi; risotto con la zucca e formaggio Morlacco del Grappa (in autunno); gallo al Prosecco e polenta di mais bianco perla; spiedo misto; anatra arrosto in salsa peverada

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioli di anatra e porcini

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ravioli di anatra e porcini

CHIUSURA	lunedì e martedì a pranzo
FERIE	dal 15 febbraio al 1° marzo e dal 10 al 20 luglio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	
COPERTI	70 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Mauro Riboni

GALLIO

LOCANDA APPALOOSA DA PIPPO

Località Maneggio Appaloosa, 2 | Gallio (VC)
Tel. 0424 658280
www.appaloosagallio.it
info@appaloosagallio.it

In questa locanda si è accolti dalla gentilezza e professionalità di Francesca, Maddalena e Filippo (Pippo). In un'atmosfera da rifugio di montagna, i piatti preparati da Francesca traboccano di profumi e seguono le stagioni. Zuppe di kumo e di orzo, paste fresche e tortelli ripieni d'erbette, bigoli con l'oca. Saporite trippe, tagliata di manzo, agnellino sardo e capretto al forno sposati agli aromi montani. I formaggi (siamo nella patria dell'Asiago Dop) provengono dalle malghe d'altura. La cantina è pregevole, con vini scelti da Pippo.

PIATTI TIPICI


Risotto con lichene islandico e mirtilli; maltagliati ripieni di verza e gratinati con le mandorle su crema di Asiago e tartufo nero; polpettina di animelle di vitello con porcini, Madera e "rampunsoli"; puntine di maialino laccate con sciroppo d'acero, con broccolo fiolario in "tecia"; oca di San Martino ripiena di fichi, fegato d'oca e tartufo nero; "carne salada" con sparsine (asparago selvatico) e mimosa d'uovo con tartufo nero

IL PIATTO DA NON PERDERE

Taglierini alle "farinele" con "sponsò" e straciatella d'uovo (primavera/estate)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Taglierini alle "farinele" con "sponsò" e straciatella d'uovo

CHIUSURA	lunedì e martedì (solo in bassa stagione)
FERIE	variabili in bassa stagione
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	
COPERTI	40 + 30 all'aperto

GREZZANA

CATENA

Viale Europa, 19 | Grezzana (VR)
Tel. 045 907026

Alla fine della Valpantena, appena iniziato 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Risotto di go

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; spaghetti 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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

"Bevarasse in cassopipa" (tegame di lupini con la cipolla bianca di Chioggia)

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

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 erbe e 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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Battuta di filetto di sorana su lettino di burrata, con tartufo bianco

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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Biasata coi amoi

NEGRAR

TRATTORIA ALLA RUOTA

Via Proale, 6 - Fraz. Mazzano | Negrar (VR)
Tel. 045 7525605
www.trattoriaallarua.it
trattoriaallarua@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

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa di fagioli alla tombolana

CHIUSURA	domenica sera e tutto lunedì
FERIE	dal 26 dicembre al 5 gennaio e agosto
PREZZO EURO	45-50
C. CREDITO	   
COPERTI	50
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Francesco Milan Albertin

CHIUSURA	lunedì sera e martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100
PARCHEGGIO	comodo

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

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 Pregolato, 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 frittiture 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 graseola; frittura di crostacei e piccolo pesce; anguilla alla griglia; zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto al branzino

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Risotto al branzino

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	15 giorni a novembre
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	
COPERTI	90
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Adriana Pregolato

REFRONTOLO**ANTICA OSTERIA AL FORNO**

Viale Alpini, 15 | Refrontolo (TV)
Tel. 0438 894496
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

Gnocchi al rafano con crema di rape rosse; filetto di maiale ripieno al radicchio tardivo e salsa al Marzemino passito; "Pastin" all'aceto balsamico con polenta gialla; zucca in "saor" con salame affumicato; semifreddo al croccantino con il caramello; mousse di casatella trevigiana con radicchio, noci e composta di melagrana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Faraona alle ciliege di Marostica

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Faraona alle ciliege di Marostica

CHIUSURA	lunedì e martedì
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 PIOPPEO**

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 guanciale 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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Medaglione di filetto su radicchio di Treviso con broccolo di Bassano gratinato

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 flocchi 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

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa di trippe (dei carrettieri)

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; zabaione con biscotti; gelato mantecato alla nocciola

IL PIATTO DA NON PERDERE

Capretto allo spiedo

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Germano al tartufo

CHIUSURA	lunedì
FERIE	2 settimane ad agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Rosalia Saccardo

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

SCORZÈ

SAN MARTINO

Piazza C. Cappelletto, 1
Fraz. Rio San Martino | Scorzè (VE)
Tel. 041 5840648 | Cell. 320 1609940
www.ristorantesanmartino.info
info@ristorantesanmartino.info

La cucina si esprime in ugual misura tra carne e pesce. Offre un menu della tradizione con piatti del territorio, un menu degustazione, un menu gourmet, mentre a pranzo propone un menu dinamico per chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare alla qualità. Lo chef Raffaele dà al ristorante una connotazione internazionale pur mantenendo la memoria verso la cucina del territorio. Michela garantisce competenza su vini, giusti abbinamenti e calda accoglienza.

PIATTI TIPICI

Code di gamberoni al vapore su fondente di seppia e succo del frutto della passione; spaghetti con salsa di aglio, olio, peperoncini, scampo crudo e caviale; tortelli con tartufo nero (tortelli ripieni di tettina); anguilla del Sile cotta sull'ara, con cipolla cotta sottocenere e salsa di mela verde; piccione in 4 versioni (in sopa coada; il petto cotto rosa; coscetta ripiena cotta confit; stick di patè di fegatelli ricoperto di cacao amaro); trilogia di pistacchio

IL PIATTO DA NON PERDERE

Riso Carnaroli allo zafferano, scampo reale laccato con miele di castagno



LA RICETTA DEL RISTORANTE

Risotto di uva Merlot, con lumache di campo alle erbe

CHIUSURA domenica sera; lunedì tutto il giorno

FERIE variabili

PREZZO EURO 50

C. CREDITO CartaSi  

COPERTI 40

PARCHEGGIO comodo

IN CUCINA Raffaele Ros

TEOLO

TRATTORIA AL SASSO

Via Ronco, 11 - Fraz. Castelnuovo | Teolo (PD)
Tel. 049 9925073
trattoriaalsasso@gmail.com

La gestione è della stessa famiglia da più di 70 anni. La casa, circondata dal verde, è un rustico elegante, sobrio e quasi minimalista. La cucina, curata da Lorenza, moglie del proprietario Lucio, segue le stagioni: risi e bisì con prosciutto di Montagnana, tagliatelle allo spezzatino di manzo, cotechino con fagioli in tocio, anatra alle marasche, coscia d'oca in onto con purè di sedano rapa. Le liste dei vini sono due: una dove è selezionato il meglio del territorio euganeo e l'altra con vini italiani e internazionali, soprattutto francesi, per un totale di 350 etichette, servite anche al bicchiere.

PIATTI TIPICI

Pasta e fagioli; risi e bisì, risotto con le erbe di primavera; coscia d'oca in onto; filetto di coniglio in camicia di pancetta; fiori di zucca ripieni di baccalà mantecato e fritti

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pollo fritto

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Bigoli scuri in salsa con polpa di baccalà

CHIUSURA mercoledì

FERIE gennaio

PREZZO EURO 40

C. CREDITO   

COPERTI 70

PARCHEGGIO comodo

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 fragle

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bigoli con "l'anara" (ragù d'anatra)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Torresani al forno con polenta

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pasta e fagioli

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 arrostiti e dei bolliti, tra i secondi, accompagnati da salsa verde, cren, mostarda e l'immane 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 arrostiti con pearà

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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 prosegua 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 soppresa 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 "imbriga" con polenta; crema fritta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto di Grumolo delle Abbadesse con erbe spontanee (in primavera)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

"Panà" alla vicentina

CHIUSURA	lunedì tutto il giorno; martedì a pranzo
FERIE	2 settimane ad agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Vittorio Pianegonda

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

Il ristorante si trova nell'isola di Murano, famosa per la lavorazione del vetro dal 1291. Si raggiunge da Venezia con un servizio di vaporetto. 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 go; baccalà mantecato; fritto di pesce di laguna; anguilla "su l'ara" (inverno)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliolini alle canoche

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Baccalà mantecato alla veneziana

CHIUSURA	aperto solo a pranzo
FERIE	mai
PREZZO EURO	45-50
C. CREDITO	 
COPERTI	75 + 180 all'aperto

VENEZIA

ENOITECA MASCARETTA

Sestiere Castello, 5183
Calle lunga S. Maria Formosa | Venezia
Tel. 041 523074
www.ostemaurolorenzoni.it
ostemaurolorenzoni@vodafone.it

L'ambiente è molto accogliente secondo i canoni del tradizionale baccaro: bancone in legno, qualche tavolo in ingresso e altri in una saletta più raccolta nel retro. Il menu è basato su cibi della tradizione veneta, mantenendo le caratteristiche di ricerca sui prodotti. Domina il pesce, fornito da pescatori amici, usato nei sughi per la pasta, nei risotti, in zuppa, oppure saltato o in umido. I piatti variano secondo la stagionalità e l'umore del cuoco, il titolare Mauro Lorenzon, che si diverte addirittura a preparare il suo risotto preferito in tavola con la "lampada". E anche a consigliare il vino giusto, talvolta dopo averne fatto provare più di uno.

PIATTI TIPICI






Sauté di cozze, vongole, telline; baccalà in umido

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto col pastin

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Baccalà in umido

CHIUSURA	aperto solo a cena
FERIE	mai
PREZZO EURO	45-50
C. CREDITO	    
COPERTI	40

VENEZIA

PENSIONE WILDNER

Castello, 4161 | Venezia
Tel. 041 5227463/5230544
www.hotelwildner.com
info@hotelwildner.com

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 bianconera; 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Piovra con patate, lenticchie e cipolla rossa

CHIUSURA	martedì (fuori stagione)
FERIE	25 giorni in gennaio
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	13 + 46 all'aperto

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 "baccaro". 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: canoco, 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; pasticcio di pesce; frittura mista; insalata di piovra con sedano verde e patate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Polpette di carne

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spaghetti alla busara

CHIUSURA	domenica a pranzo e giovedì
FERIE	ultima settimana di luglio e 3 settimane di agosto
PREZZO EURO	25-35
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	60

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Guancia di manzo brasata all'Amarone

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	da ottobre a fine marzo
PREZZO EURO	40-60
C. CREDITO	    
COPERTI	80 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo

VERONA

CICCARELLI

Via Mantovana, 171
Fraz. Madonna di Dossobuono | Verona
Tel. 045 953986
www.ristoranteciccarelli.it
info@ristoranteciccarelli.it

Trattoria

Da oltre cinquant'anni, il ristorante presenta i piatti dell'antica tradizione veronese. L'odierna gestione di Renato e Simone Castioni, con più di quarant'anni di esperienza nel mondo della ristorazione, non ha tradito le aspettative e l'atmosfera è quella di una trattoria anni Cinquanta. Fedele a se stessa la proposta gastronomica, quasi un menu degustazione, prototipo della cucina della domenica di Verona. Si comincia con le tagliatelle in brodo con fegatini oppure con le ottime lasagnette. I contorni preparano l'entrata del ricco carrello dei bolliti e degli arrostiti, accompagnati dalla salsa pearà. Infine i dolci: pochi, semplici e ben fatti.

PIATTI TIPICI

Tagliatelle in brodo con fegatini; tagliatelle con tre condimenti; fesa di vitello arrostito; carrello di verdure cotte

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gran carrello di bolliti e arrostiti con "pearà"

CHIUSURA	sabato
FERIE	15 luglio-15 agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Coppa di maialino a 64 °C

CHIUSURA	lunedì e sabato a mezzogiorno
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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

"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 Bacalà", 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 Cofraternita)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Bigoli con l'anara (Spaghetti con il sugo d'anatra)

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

VILLADOSE

DA NADAE

Via Garibaldi, 371
 Loc. Canale | Villadose (RO)
 Tel. 0425 476082
 www.trattoriadanadae.it
 trattoriadanadae@live.it

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Risotto con fegatini e durelli di pollo

CHIUSURA	martedì
FERIE	1-15 gennaio, 15-31 agosto
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	
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 sovrintende 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tagliolini neri con polpa di "gransioporo" 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

ARBA

MR. GREDY

Via Vittorio Emanuele II, 34 | Arba (PN)
Tel. 0427 93064
www.ristorantemrgredy.it
mrgredy@email.it

La cucina utilizza i prodotti del territorio con presentazione creativa. Edoardo Cicuto, che dal 1990 gestisce il locale, ama definirlo anche osteria con cucina e degustazione di vini e prodotti tipici, quali pitina e formaggi delle latterie della zona. Il menu cambia ogni 4/5 settimane. Il cuoco è particolarmente vocato per i risotti. In stagione, sempre menu di funghi e piatti di cacciagione. Menu per vegetariani e celiaci. La carta dei vini propone circa 50 etichette, essenzialmente regionali, anche al bicchiere.

PIATTI TIPICI

Lasagnetta croccante con le ortiche; bigoli in salsa; capesante in mantello di lardo su fagioli cannellini; spiedino di gamberi di fiume con panatura di erbe dei Magredi; cosciotto d'agnello a scottadito su verdure grigliate e fagiolini al bacon; sufflè al cioccolato con colata di cioccolato bianco

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spallina di lattonzolo alla liquirizia

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Lasagnetta croccante con punte d'ortiche e speck

CHIUSURA	lunedì sera e tutto martedì
FERIE	ultima settimana di giugno, prima settimana di settembre
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Antonio Salamon

BUDOIO

IL RIFUGIO

Via San Tomè, 85 | Budoio (PN)
Tel. 0434 654915
www.ilrifugio.net | info@ilrifugio.net

Nato dal restauro di una vecchia "casera", il locale è immerso nella pace del parco naturale di Val de Croda, a 400 mt di altitudine. Il luogo era chiamato "ciamador" che significa punto d'incontro e raccolta di tutto ciò che la montagna poteva produrre: dai prodotti caseari delle malghe in quota, al legname, alla pietra da costruzione. Il ristorante, aperto nel 1992, è da allora sempre gestito con la stessa passione da Marina e Manlio. Le specialità della cucina tipica sono create con amore e professionalità, nella ricerca di un perfetto connubio con l'ambiente circostante, in sintonia con i sapori delle stagioni e accompagnate da vini di ottima qualità.

PIATTI TIPICI

Terrina di petto d'anitra alle castagne con crostini di pane integrale; gocce di farina di farro alla zucca e salvia su vellutata di funghi porcini (in stagione); fettucine artigianali al raguttino punta di coltello di cinghiale; gnocchi di patate ripieni di latteria e rucola con scaglie di ricotta affumicata di malga; rosticiata di vitello con pancetta e patate; crostata di mele con marmellata di bucce d'arancia (inverno); cremoso di ricotta ai frutti di bosco e cioccolato fondente (estate)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliata di cervo al rosmarino e Cabernet

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Trota della Livenza al cartoccio con zafferano di Dardago

CHIUSURA	mercoledì; giovedì a pranzo
FERIE	2 settimane a gennaio e 2 a giugno
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45

CAPODISTRIA

TRATTORIA ZA GRADOM

Via Zoran Kralj, 10
Loc. Semedela | Capodistria (SLO)
Tel. +386 5 6285504
tic@koper.si

Trattoria

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 selvatico cotta sul fior di sale (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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Fusi istriani delle saline di Pirano

CHIUSURA	domenica e lunedì
FERIE	3 settimane ad agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30 + 15 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo

CAVASSO NUOVO

AI CACCIATORI

Via A. Diaz, 4 | Cavasso Nuovo (PN)
Tel. 0427 777800
trattoriaiaccautori@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; guancia 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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gnocs dai presidios

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

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Girini (briciole di pasta buttata) con funghi porcini

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

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 fogolar, 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 cucchiaino); 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gnocs di sedon (gnocchi al cucchiaino)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	15 giorni in gennaio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Angelo Negrini

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 mescolta, 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; gulasch alla goriziana; ljubljanska (cotoletta impanata e farcita con prosciutto e formaggio); salame con aceto e cipolle; čevapčiči (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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gnocchi alle susine

CHIUSURA	domenica sera e lunedì; in estate domenica e lunedì tutto il giorno
FERIE	seconda quindicina di luglio
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	
COPERTI	60
PARCHEGGIO	scornodo (zona blu, a pagamento)
IN CUCINA	Celestina Goljsevcek

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 canoche (cicale di mare); fritto misto; pesce del giorno ai ferri o al forno

IL PIATTO DA NON PERDERE

Boretto alla gradese (di rombo, di seppie, di pesce misto)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Boretto alla gradese

CHIUSURA	martedì, mai in estate
FERIE	variabili in inverno
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	
COPERTI	25 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Alessandro Corazza

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 sguosciati; tartare di orata; zuppa di pesce alla maranese (boretto); moleche fritte (granchi giovani dal carapace molto morbido); anguilla allo spiedo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fritto misto di laguna

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

MONRUPINO

FURLAN

Frazione Zolla, 19 | Monrupino (TS)
Tel. 040 327125

Nel 1966, Carlo Gustin rilevò l'attività che prosegue da allora con la collaborazione dei suoi famigliari. Il locale è molto spazioso e ha un grande e fresco giardino estivo. La cucina offre un menu ispirato alla tradizione locale ma con uno sguardo attento all'innovazione. Da non perdere, la polentina con porcini e tartufo, i "chifeleti", (pasta di patate fritta), la ljubljanska (cotoletta di maiale impanata, farcita con prosciutto e formaggio), il capriolo in umido con la polenta e, in stagione, gli gnocchi di albicocche o di susine di origine boema, dal sapore agrodolce. Ottimo lo strudel della casa. Selezione di vini del Carso triestino e del Collio sloveno.

PIATTI TIPICI

Gnocchi di patate con sugo d'arrosto; gnocchi di susine; stinco di vitello; costolette di agnello con miele; kipfel di patate; sfogliata alla crema

IL PIATTO DA NON PERDERE

Minestra jota

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Minestra jota

CHIUSURA	dal lunedì al mercoledì; giovedì a pranzo
FERIE	7-25 gennaio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

MUGGIA

AL LIDO

Via Cesare Battisti, 22/a | Muggia (TS)
Tel. 040 273338

Ristorante in albergo

Tutto, a Muggia, ricorda il dominio della Serenissima, compreso il Duomo, in stile gotico veneziano rivisitato, unico nel suo genere. Celebre il coloratissimo e antico Carnevale. L'albergo ristorante si trova all'ingresso della città, di fronte al mare. Le sale sono molto luminose, spaziose, con un'impronta anni '50. Il servizio in sala è seguito dal proprietario, mentre il coordinamento della cucina va alla moglie e alla mamma. Cucina di buona qualità, sempre attenta ai prodotti del territorio e alla tradizione. Buona carta dei vini, buono il rapporto qualità-prezzo.

PIATTI TIPICI

Stuzzichini, calamaretti, schile e verdure fritte; rigatoni al sugo alla marinara; brodo di pesce alla dalmata; pesce di giornata in vari modi, con ricette della tradizione istro-veneta; branzino all'acquapazza; radicchio di Gorizia con fagioli e uova; charlot alle mele

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto agli scampi

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Risotto agli scampi

CHIUSURA	domenica sera e martedì
FERIE	2-15 gennaio e 15 giorni ad agosto
PREZZO EURO	35-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	230
PARCHEGGIO	privato del ristorante

MUGGIA

CIGUI

Via Colarich, 92 | Muggia (TS)
Tel. 040 273363
www.tavernacigui.it | pcigui@tiscali.it

Il ristorante è situato in mezzo al verde, sulle colline di Muggia. "Taverna Cigui" è l'appropriato nome che ha il ristorante, che dispone anche di alcune camere. L'ambiente è rustico, elegante, con l'abbondante presenza del legno e con gli antichi cammini in pietra. Vi è lo spazio per mangiare anche all'aperto, circondati da viti e ulivi. In questo locale regna sovrana la tradizione, sia per le pietanze di carne sia di pesce; le erbe, l'olio, sono tutti raccolti o prodotti sul posto. Della cucina si occupa con competenza e maestria la signora Anni. In sala il figlio Paolo, che propone, oltre agli altri, gli ottimi vini prodotti nei loro vigneti.

PIATTI TIPICI

Insalata di canoce; strazade al tartufo; mlinci alle erbe aromatiche (pasta fatta in casa, tipica della cucina istriana); gnocchi di susine o albicocche (secondo stagione); branzino (la testa in brodo, il resto in forno con patate istriane); struoli de pomi e cotogne

IL PIATTO DA NON PERDERE

Sardoni "inpanai" e in "savor"

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Strucolo cotto

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	fine dicembre e metà febbraio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	65 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo

MUGGIA

LA RISORTA

Riva E. De Amicis, 1/A | Muggia (TS)
Tel. 040 271219
www.trattoriarisorta.it | info@trattoriarisorta.it

Trattoria

L'attività del locale risale alla fine dell'Ottocento, quando era un ritrovo per i pescatori, che scambiavano quattro chiacchiere davanti ad un bicchiere di vino. La tradizione all'ospitalità è poi continuata fino a trasformarsi in un ottimo ristorante. Oggi, in un ambiente curato ed elegante, con la possibilità, nella bella stagione, di poter pranzare in una terrazza con vista sul golfo di Muggia, viene offerta una cucina attenta alla tradizione marinara e ai prodotti del territorio, seguendo la stagionalità. Buona la carta dei vini che privilegia le etichette regionali e del Carso.

PIATTI TIPICI

Insalata di astice con burrata e zuppa di pomodoro fresco; tagliolini con "granzoporo" della costa istriana; vellutata di pesce con gnocchetti fondenti al tartufo e piccola tartare al vapore; millefoglie di pesce con patate in tegame e il suo caramello; rana pescatrice alla mediterranea; zabaglione fresco al Verduzzo con frutti di bosco

IL PIATTO DA NON PERDERE

Piovra grigliata su crema di mozzarella di bufala, pomodoro, olive e clorofilla al basilico

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	40-65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	58

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 spaghetti 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Piovra confittata e grigliata con pomodorini, crema di melanzane e burrata

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; guancia di maiale; semifreddo al miele

IL PIATTO DA NON PERDERE

Sella di capretto alla griglia

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tortello con farina di polenta cotta, ripieno di cipolla rossa di Cavasso e scaglie di formadi frant

CHIUSURA	lunedì
FERIE	3 settimane ad agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giacomo Buzzi

PULFERO**AL VESCOVO**

Via Capoluogo, 67 | Pulfhero (UD)
Tel. 0432 726375 | Cell. 333 4606239
www.alvescovo.com | info@alvescovo.com

Ristorante in albergo

La famiglia Domenis gestisce questo ristorante da quattro generazioni. Ingredienti e ricette sono legati strettamente alla tradizione familiare e a quella delle Valli del Natisone. I piatti seguono la stagionalità e rivelano una forte influenza della cultura gastronomica slovena. Ampia scelta di vini del Collio Orientale. Il locale si trova sulle sponde del fiume Natisone e gode di ampi spazi all'aperto, anche alberati.

PIATTI TIPICI

Zlicnijaki alla zucca e ricotta (gnocchi tipici del territorio); bleki (maltagliati) al ragù di anitra; coniglio alle erbe aromatiche; cinghiale in salmi al ginepro; stakanije (patate) con aglio, aceto, pancetta e verdure; torta di ricotta e pere

IL PIATTO DA NON PERDERE

Strucchi lessi al burro fuso, zucchero e cannella

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa di castagne

CHIUSURA	martedì in estate, martedì e mercoledì in inverno
FERIE	febbraio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	110 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Bruna Vogrig e Samo Valentic

RAVASCLETTO**LA PERLA**

Via Santo Spirito, 43 | Ravascletto (UD)
Tel. 0433 660393 | 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 erbetto rosse; filetto in crosta; torta al cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tris delle valli: cjarsons (ravioli dolci) in 3 realizzazioni disposte in sequenza

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gnocchi di mele

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

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 familiare 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


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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Baccalà in umido

CHIUSURA	martedì sera e mercoledì
FERIE	2 settimane a settembre
PREZZO EURO	25-30
C. CREDITO	
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 dissostata 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Agnello del Carso in panatura d'erbe aromatiche e pure di mele

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

Ovo in raviolo con trevisana o con asparagi

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ovo in raviolo con trevisana

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45

TARVISIO

BELLAVISTA

Via Sella, 61 - Fraz. Camporosso Val Canale
Tarvisio (UD)
Tel. 0428 653901 | Cell. 331 8685803
www.sporthotelbellavista.com
hotelbellavista2008@libero.it

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 salmi con polenta; crespelle alle noci

IL PIATTO DA NON PERDERE

Szegediner (una variante di gulasch tipico di Camporosso)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Szegediner (Gulasch)

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

AL NUOVO ANTICO PAVONE

Riva Grumula, 2 | Trieste
Tel. 040 303899
www.nuovoanticopavone.it
nuovo.pavone@libero.it

Grazioso ristorante con cucina tipica marinara, proprio sulle rive del mare di Trieste. Il locale è arredato con grazia, semplice e familiare, da Sergio Jugovaz e sua moglie Silvia che lo hanno rilevato nel 1989. Il pesce, acquistato nei mercati locali, è il principale ingrediente. I proprietari, simpatici e affabili, propongono quindi una cucina tradizionale che valorizza il territorio. Molto buoni i fritti, la granceola, le canoche (in stagione) e il pesce povero del golfo. Da assaggiare i dolci, le pere caramellate e i biscottini fatti in casa da Silvia. Ottima lista di vini locali.

PIATTI TIPICI

Gratinato caldo; maltagliati con le canoche; baccalà mantecato caldo alla triestina; terrina di sardoni (in stagione); filettini del golfo impanati; gibanica (dolce di origine slovena)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghettoni con il granciporro (in stagione)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spaghettoni con il granciporro

CHIUSURA	prima settimana di gennaio; ultime 2 settimane di luglio
FERIE	1 settimana a gennaio, ultime 2 settimane di luglio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	sulle rive

TRIESTE

HOSTARIA ALLE BANDIERETTE

Via Nazario Sauro, 2 | Trieste
Tel. 040 300686
r.fulvio@gmail.it

Il ristorante è posizionato sul lungomare, in una zona interessante per chi vuole visitare i luoghi di maggior attrazione cittadina. Offre specialità di pesce: ottimi il risotto agli scampi, il pesce crudo di stagione e il pesce alla griglia. Il locale è raccolto e grazioso e rappresenta da anni un punto di riferimento sia per un pranzo veloce, sia per una tranquilla cena di pesce, cucinato secondo la tradizione triestina. I segreti di questo locale sono la simpatia di Fulvio, il pesce sempre fresco e la cura e l'amore delle cuoche, che sanno offrire piatti leggeri, casalinghi e sempre molto gustosi. Vini da tutta Italia, con particolare attenzione a quelli locali e regionali.

PIATTI TIPICI

Antipastini crudi di giornata; insalata di mare tiepida con verdure di stagione; risotto misto mare; spaghetti con calamaretti pennini; gratinato misto; gamberoni con carciofi o radicchio rosso

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto misto mare

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Insalata di mare tiepida con verdure di stagione

CHIUSURA	lunedì
FERIE	primi 15 giorni di gennaio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	sulle rive

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 verdure di stagione accompagnano e guarniscono i piatti. Gratinatura e frittura eseguite ad arte. Discreta selezione di vini regionali.

PIATTI TIPICI

Spaghettoni 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Piovra ai ferri

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 frittiture 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; frittiture di pesce

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto di mare

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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'involto di cappuccio ripieno di riso con paprika. Tra i dolci: la torta ungherese Rigojanci, 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa di kren

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

TRATTORIA ALLA VEDOVA

Via Tavagnacco, 9 | Udine
Tel. 0432 470291 | Cell. 339 5694240
www.allavedova.it | zamarian@libero.it

Trattoria

La più antica trattoria di Udine, in realtà, alla nascita (nel 1859) si chiamava "al Kaiser": un omaggio del primo proprietario, di origine austriaca, all'imperatore Francesco Giuseppe. Nel 1895 la proprietà passa nelle mani della famiglia Zamarian e oggi è guidata da Ida (vedova di Gianni Zamarian) e dalle figlie. Cucina tipica del territorio, griglia con braci di legna in un tipico "fogolar" in sala, vini e olio di produzione propria.

PIATTI TIPICI

Sopressa nostrana con polenta o con fichi (in stagione); polentina morbida con ricotta affumicata e burro fuso; risotto al masurin (germano reale); cjalcons carnici (impasto di patate); lombatine di cervo alla brace con purea di mele (autunno/inverno); stinco di maiale al forno

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pollo alla diavola

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Germano reale con melagrana

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	due settimane (centrali) ad agosto
PREZZO EURO	32
C. CREDITO	CartaSì  
COPERTI	90 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

*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'allegria 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Coniglio alla cacciatora

CHIUSURA	domenica
FERIE	agosto; 1-10 gennaio
PREZZO EURO	22
C. CREDITO	
COPERTI	60

BELLARIA IGEA MARINA

DA PRIMO

Viale Pinzon, 120 | Bellaria Igea Marina (RN)
Tel. 0541 330440

Il ristorante si trova sul lungomare di Igea Marina. L'ambiente è moderno, ma la cucina rispetta la tradizione marinara romagnola, con pesce sempre freschissimo. È a conduzione familiare e in cucina operano i titolari: Primo Calderoni, addetto alle grigliate di pesce indimenticabili per varietà e cottura, mentre la moglie Nevìa prepara squisiti risotti. Il ristorante è stato fondato nel 2000, ma la famiglia ha condotto un ristorante di pesce con successo a Bologna dal 1988. Ottimi i risotti e la grigliata mista di pesce. Buona scelta di vini.

PIATTI TIPICI

Antipasto caldo e freddo; risotto di pesce al pomodoro e bianco; fritto misto; cannelli; canestrini al forno

IL PIATTO DA NON PERDERE

Grigliata di pesce

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Risotto bianco di Nevìa

CHIUSURA	martedì
FERIE	da metà dicembre a metà gennaio
PREZZO EURO	36
C. CREDITO	
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Primo e Nevìa Calderoni

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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 espressive. 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gamberoni all'agrodolce

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 | 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 arrostiti 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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	30
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 cominciò 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, arrostiti) e anche qualche piatto di pesce, senza dimenticare i dolci come la zuppa inglese.

PIATTI TIPICI

Strette prosciutto e zucchini; coniglio alle erbe; cotoletta alla bolognese; budino agli amaretti; torta di mele

IL PIATTO DA NON PERDERE

Lasagne verdi alla bolognese

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Lasagne verdi alla bolognese

CHIUSURA	domenica
FERIE	variabili
PREZZO EURO	35-50
C. CREDITO	
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 ragu; fritto misto alla bolognese; filetto alla tartara; coda di rospo con radicchio trevigiano

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gramigna alle quattro carni bianche

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gramigna alle quattro carni bianche

CHIUSURA	mercoledì da settembre a maggio; domenica da giugno ad agosto
FERIE	2 settimane centrali di agosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	
COPERTI	40
PARCHEGGIO	scomodo

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 capponi 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 1° al 3 gennaio, 1 settimana a fine giugno e 1 a fine luglio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	180

CASTEL SAN PIETRO TERME**UINAUINO**

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'enoeca che propone circa 1000 etichette. Grande selezione di salumi e formaggi provenienti da tutto il mondo.

PIATTI TIPICI

Ovo 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

Scaloppina di foie gras con mela verde e Moscato di Sicilia

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Passatelli in brodo

CHIUSURA	domenica e lunedì
FERIE	15 giorni ad agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Dmitri Galuzin

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Piccione marinato all'olio aromatizzato all'alloro, con salsa ai carciofi

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	45-50
C. CREDITO	CartaSi    
COPERTI	22
PARCHEGGIO	comodo

CASTROCARO TERME**TRATTORIA BOLOGNESI DA MELANIA**

Via Matteotti, 34 | Castrocaro Terme (FC)
Tel. 0543 767471 | Cell. 339 4931327
info@trattoriabolognesi.it
www.trattoriabolognesi.it

Melania Bolognesi ha ereditato da papà Gianfranco un locale fra i più accoglienti: il salotto di quella che è stata per 37 anni la vecchia "Frasca", tanto gloriosa e ricoperta di stelle. Oggi l'ambiente è più da casa di campagna, ma resta intatta l'atmosfera di eccellenza e di cordialità e soprattutto l'ottima cucina di Angelo Assirelli, da ben 28 anni con Bolognesi. Con i giovani Elia Gattella e Giovanni Merli, Angelo propone i piatti della grande tradizione gastronomica romagnola assieme ai piatti storici della "Frasca". I vini, dall'ottimo rapporto qualità-prezzo, comprendono il meglio della produzione romagnola con alcune "chicche" selezionate in esclusiva per Bolognesi.

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Fritto misto del mare e dell'orto con cremini fritti

CHIUSURA	lunedì; aperto solo a cena; festivi aperti anche a pranzo
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSi    
COPERTI	50 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

CERVIA

IL VELIERO

Via Nazario Sauro, 124 | Cervia (RA)
Tel. 0544 72009 | Cell. 347 8564355
www.ristorantelveliero.com
info@ristorantelveliero.com

Il ristorante è situato lungo il porto canale di Cervia, di fronte al mercatino del pesce, e, ovviamente, propone una cucina essenzialmente marinara. In passato, l'intero borgo (noto come Borgomarina) era abitato dalle famiglie dei vecchi marinai, come dimostrano ancora le targhette affisse ai muri delle case che riportano il cognome della famiglia che vi abitava. I locali del ristorante sono stati da pochi anni completamente rinnovati, ma la gestione è sempre affidata alla famiglia Giambi ormai da tre generazioni.

PIATTI TIPICI

Strozzapreti con canocchie, vongole e pomodorini; fritto misto dell'Adriatico; mazzancolle al sale di Cervia; canocchie al vapore; grigliata dell'Adriatico; crostacei caldi in catalana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Brodetto dell'Adriatico

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Brodetto dell'Adriatico

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	
COPERTI	120 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Maurizio Giambi

CESENA

LUCIO

Pizza 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tagliatelle con ragù di piselli e guanciale

CHIUSURA	lunedì e martedì; aperto solo a cena tranne i festivi
FERIE	15 giorni a luglio o agosto e 15 giorni a gennaio o febbraio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	
COPERTI	60

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 erbe 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 1° ottobre)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Duchesse di Parma

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; stufato di cinghiale all'uso montanaro con porcini; torta di robiola ai frutti di bosco; pesche dolci ripiene con zabaione, crema o cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cotechino alla polentina bianca con Castelmagno e radicchio

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cotechino alla polentina bianca con Castelmagno e radicchio

CHIUSURA	domenica e lunedì
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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cotolette al sugo con piselli

CHIUSURA	mercoledì
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.laprovidenza.com
laprovidenza@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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pasticcio di maccheroni

CHIUSURA	domenica sera, lunedì
FERIE	5-20 agosto
PREZZO EURO	30-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	75 + 30 all'aperto
IN CUCINA	Mauro Zabbari e Claudio Schiappapietra

GALEATA

OSTERIA
LA CAMPANARA

Via Pianetto Borgo, 24/A | Galeata (FC)
Tel. 0543 981561 | Cell. 333 4073324
www.osteriacampanara.it
osteriacampanara@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 "riversitati" 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"

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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
ilfalcodivalta@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	
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; spaghetti alla carbonara di mare; 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa di cardi e vongole

CHIUSURA	lunedì e domenica sera (in estate anche a pranzo)
FERIE	5 settimane tra luglio e agosto. 1 settimana a Capodanno
PREZZO EURO	29
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 dalla famiglia Di Maggìo fin dal 1999, 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cappelletti in brodo di cappone

CHIUSURA	sabato a pranzo e la domenica
FERIE	2 settimane in agosto
PREZZO EURO	26
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giorgia Morara e Andrea Dadina

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Mazzancolle al porro in padella

CHIUSURA	lunedì; martedì a pranzo
FERIE	gennaio e agosto
PREZZO EURO	46-65
C. CREDITO	   
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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cappelletti in brodo di cappone

CHIUSURA	sabato a pranzo
FERIE	agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80

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 arrostiti. 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	 Bancomat
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 arrostiti 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 arrostiti; carrello dei dolci

IL PIATTO DA NON PERDERE

Carrello dei bolliti

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tortelli d'erbetta

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 bruciati; cappelletti in brodo e al ragù; passatelli in brodo; carne alla brace; giardiniera fatta in casa; crostata alla marmellata di coccomero

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliatelle al ragù

CHIUSURA	lunedì
FERIE	variabili in ottobre e 10 giorni periodo natalizio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	 CartaSi  Visa  Mastercard
COPERTI	50 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Massimo Foschini e Anna Proietto

RAVENNA

USTARIDI DI DU CANTON

Via Piangipane, 6
Fraz. Camerlona | Ravenna
Tel. 0544 523207
www.ristoranteustaridi2canton.com
m.marzano@hotmail.it

Trattoria

Rustica trattoria nella campagna poco fuori Ravenna, sulla direttrice che conduce da Ferrara a Rimini. Locale ove i piatti autentici della tradizione vengono serviti in generose porzioni. Gli antipasti (salumi e formaggi) sono tipicamente locali così come le paste, rigorosamente all'uovo (cappelletti, tortelli, tagliatelle). Da tradizione anche le carni alla brace (maiale e castrato su tutte) e gli arrostiti (particolare menzione per quelli con animali di bassa corte, coniglio in primis). Dolci romagnoli. Da segnalare anche l'ottimo vino della casa.

PIATTI TIPICI

Salumi e formaggi tipici; cappelletti e tagliatelle al ragù; tortelli burro e salvia; carni alla brace; agnello al forno; zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coniglio arrosto

CHIUSURA	mai
FERIE	luglio
PREZZO EURO	20-25
C. CREDITO	  
COPERTI	90
PARCHEGGIO	privato del ristorante

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 arrostiti) 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	
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; torta di baccalà e insalata di finocchio; zuppa di pesce; capesante arrostate e passatina di fagioli; polpettine di calamari

IL PIATTO DA NON PERDERE

Passatelli vongole e ceci

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Passatelli vongole e ceci

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90 + 40 all'aperto
IN CUCINA	Maurizio Fraternali

RIMINI

LA PURAZA

Via S. Aquilina, 2/E | SS S. Marino km 2,5
Rimini
Tel. 0541 751046
www.lapuraza.it | info@lapuraza.it

Ristorante tipico con cucina di pesce, alle porte di Rimini. Un'antica casa colonica è stata trasformata in questo locale rustico-marinaro molto gradevole, fondato nel 1985 da Enzo e Anna Bonifacio, e il figlio Luigi. Il loro successo è dovuto al costante impegno nel cucinare piatti tipici di pesce, accostando sapori originali e innovativi. Il pesce è sempre fresco, seguendo le stagioni e il mercato. Antipasti freddi con canocchie e sardoncini, antipasto caldo con vongole, cozze e seppioline con piselli, prelibati primi come i tagliolini al rombo, grigliata mista di pesce fresco: c'è solo l'imbarazzo della scelta. Ampia carta dei vini con buona selezione di quelli del territorio e nazionali.

PIATTI TIPICI

Spaghetti alla chitarra con sardoncio bianco (baggio); mezze maniche all'astice; fritto misto di paranza; grigliata con canellini e pesci di stagione; misto catalano di aragosta, astici, green-crab; rombo al forno con patate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto con scorfano

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spaghetti alla chitarra con sardoncio bianco

CHIUSURA	domenica sera e lunedì (inverno)
FERIE	mai
PREZZO EURO	65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	250+ 150 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Enzo, Anna e Luigi Bonifacio

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	    
COPERTI	70

RUBIERA

ARNALDO CLINICA GASTRONOMICA

Piazza XXIV Maggio | Rubiera (RE)
Tel. 0522 626124
www.clinicagastronomica.com
arnaldo@clinicagastronomica.com

Ristorante in albergo

Gestione della famiglia Degoli, dal 1936, da sempre caratterizzata da una cucina di tradizione emiliana curata direttamente dai proprietari. I locali del ristorante fanno parte dell'albergo che ha lo stesso nome e hanno, grazie anche alla distribuzione dei tavoli in più sale, un'atmosfera elegante e accogliente. Golosa la scelta offerta dai carrelli degli antipasti, dei bolliti, degli arrosti e dei dessert con molte specialità del ricco menu; anche la scelta dei primi è molto ampia. Tra le minestre in brodo, tutte le paste fresche e ripiene della cucina reggiana, e molte paste asciutte. Vasta selezione di vini, distillati e liquori.

PIATTI TIPICI

Tagliatelle verdi al ragù di prosciutto; lasagna con funghi; tortelloni di zucca e spinaci; baccalà fritto; filetto di manzo all'aceto balsamico; pera sciropata all'arancia con zabaione

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bolliti al carrello

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cappelletti in brodo

CHIUSURA	domenica sera e lunedì a pranzo
FERIE	agosto
PREZZO EURO	40-55
C. CREDITO	tutte
COPERTI	110 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

RUSSI

LA CUCOMA

Via Molinaccio, 175 | Russi (RA)
Tel. 0544 534147
www.ristorantecucoma.com
cucoma@mac.com

Nel 1978, Novella e Dino Amadori danno vita a questo locale che, nel tempo, si arricchisce anche del contributo dei figli, Emiliano (in sala) e Marco (in cucina). La "Cucoma" è sinonimo del buon mangiare a base di pesce nell'entroterra romagnolo, con proposte che traggono ispirazione dal mare. Arredamento rustico; possibilità di prenotare una saletta privata.

PIATTI TIPICI

Canocchie tiepide al vapore; calamari ripieni alla carta; alici scottadito; risotto bianco ai gamberi al profumo di limone; grigliate di pescato; frittura di calamaretti; paranza in lione

IL PIATTO DA NON PERDERE

Polpo saltato in padella

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Sardone marinato (alici)

CHIUSURA	domenica sera e il lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	   
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Marco Amadori

SALUDECIO

LOCANDA DEL PETTIROSSO

Via Bragaglia, 183
Loc. San Rocco | 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 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

Antipasti

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Coniglio in porchetta

CHIUSURA	lunedì e martedì; aperto solo a cena, domenica a pranzo
FERIE	2 settimane a settembre e prima settimana dell'anno
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	tutte
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

Arrosti di coniglio

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Arrosti 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

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Agnello con cipolle borretane

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Fiordilatte

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

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, impiega 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

SASSUOLO**TRATTORIA PAVLÒT**

Piazzale Roverella, 11 | Sassuolo (MO)
Tel. 0536 883089
pavlotsw@pavlot191.it

La trattoria si trova in pieno centro storico, dove è possibile visitare, tra l'altro, il Palazzo Ducale e il Santuario di S. Francesco in Rocca. Il locale, dall'arredamento classico e informale, è ricco di fascino e di storia, poiché nel cortile interno spiccano il portico e il chiostro dell'antico edificio dove un tempo si trovava il convento dei frati Paolini, da cui deriva il nome della trattoria. La filosofia del patron Aldo Scaglioni è quella di coniugare la tradizione tipicamente emiliana, con piatti sia in brodo sia asciutti, con qualche innovazione. Piacevole, d'estate, il dehors dove si può mangiare all'aperto.

PIATTI TIPICI

Tortelloni di ricotta e spinaci al burro e salvia; tagliatelle al prosciutto; coniglio arrosto in casseruola al rosmarino; frittelle di baccalà

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tortellini in brodo di cappone

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa inglese

CHIUSURA	sabato e domenica sera
FERIE	2 settimane centrali di agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 30 all'aperto

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

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

ARCIDOSO

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 Fiore, 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Fiocchi di neve

AREZZO

LA TAGLIATELLA

Viale Giotto, 45/47 | Arezzo
Tel. 0575 21931
www.ristorantelatagliatella.it
cristina.raffaelli@alice.it

Oltre l'ingresso minimalista si cela un accogliente locale. In sala, Cristiano Cini (quarta generazione della famiglia che dal 1932 gestisce l'attività), rinomato sommelier. La cucina dello chef Cristina e di sua figlia Caterina è improntata sulla tradizione aretina e toscana, non priva di spunti innovativi, condita di rispetto per le eccellenze del territorio. La pasta è fatta in casa; numerosi e variati i secondi e, per finire: torta di riso e pinoli, pan di Spagna al cioccolato farcito con mousse di pistacchi e spuma al caffè.

PIATTI TIPICI

Terrine di fegato; pappardelle al ragù di "nana"; tagliatelle al ragù di chianina; grifi all'aretina; anatra avvolta nel lardo di grigio; sella di maialino al latte

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tortelli di piccione con olive

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Grifi all'aretina

CAPALBIO

DA TULLIO

Via Nuova, 27 | Capalbio (GR)
Tel. 0564 896196 | Cell. 347 5454273
gasparesassi@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	lunedì; sabato a pranzo
FERIE	in gennaio
PREZZO EURO	28
C. CREDITO	
COPERTI	70 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Gabriele Giuliani

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	dal 7 al 20 gennaio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante

CHIUSURA	mercoledì e domenica sera
FERIE	15 giorni in agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	dal 10 gennaio al 1° marzo
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	
COPERTI	40 + 90 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Gaspere Sassi

CAPOLIVERI

LA TAVERNA DEI POETI

Via Roma, 14 | Capoliveri (LI)
Cell. 347 6633395
www.latavernadeipoeti.it
latavernadeipoeti@inwind.it

Trattoria

Il ristorante, legato alla tradizione mineraria elbana, è piccolo, ma molto accogliente. In cucina si prediligono prodotti locali e ricercati in piccole produzioni. Utilizza rigorosamente pesce fresco. Cantina ben fornita, con vini importanti, anche di produzione elbana. Il titolare Paolo Paolini trasmette tutta la sua passione per la buona cucina locale e Massimo Poli, lo chef, anche lui elbano, spesso si intrattiene in sala con l'ospite. Anche i dolci sono preparati in casa, e non manca mai la "capoliverese", dolce a pasta dura con bucce di agrumi, frutta secca e Moscato dell'Elba.

PIATTI TIPICI

Risotto al nero di seppia... senza riso; tagliatelle fresche al sugo di palamita; pesce fresco di giornata all'isolana; scaloppine di ricciola con rigatino toscano; mazzancolle con pappia al pomodoro; sburrata di baccalà rivisitata

IL PIATTO DA NON PERDERE

Millefoglie di pane carasau con totani nostrani e cavolo nero

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Millefoglie di pane carasau con totani nostrani e cavolo nero

CHIUSURA mercoledì; aperto solo a cena

FERIE da novembre a marzo incluso

PREZZO EURO 35

C. CREDITO   

COPERTI 40 + 4 all'aperto

PARCHEGGIO zona pedonale

IN CUCINA Massimo Poli

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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 

COPERTI 65 + 70 all'aperto

CARRARA

ROMA

Piazza Cesare Battisti | Carrara (MS)
Tel. 0585 779644
francesco.romano36@alice.it

È un locale storico, dove si mangia alla maniera tradizionale dal 1900. La sala ricorda la tipica trattoria per famiglie e la cucina rispecchia la tradizione. Gestiscono il locale Francesco Romano e sua moglie Isabella, nipoti della signora Teresa Pioreschi, alle cui ricette sono talmente legati che è impossibile averle nel dettaglio. I punti di forza della cucina sono la stagionalità dei prodotti e il rigore nell'esecuzione dei piatti. La lista dei vini, non particolarmente densa di etichette, è però ben equilibrata e dà spazio alla produzione locale e a quella regionale.

PIATTI TIPICI

Tortellini in brodo; muscoli ripieni; torta di riso

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tordelli al ragu

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Torta di riso

CHIUSURA martedì

FERIE seconda metà di agosto

PREZZO EURO 40

C. CREDITO tutte

COPERTI 35

CARRARA

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. Da oltre tre generazioni è un punto di riferimento gastronomico con innovazione tecnica legata alla tradizione. Punto di ritrovo per clienti d'affari e per famiglie.

PIATTI TIPICI

Cappelletti in brodo; pasta al pesto (con salsa fatta in casa); stoccafisso in umido; rapini di Bergiola con salsiccia (inverno); galletto con le barbe (stagionale); castagnaccio con ricotta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioli di carne



LA RICETTA DEL RISTORANTE

Taglierini nei fagioli

CHIUSURA domenica

FERIE 1-15 settembre

PREZZO EURO 25

C. CREDITO   

COPERTI 70

PARCHEGGIO comodo

IN CUCINA Alessandro Bedini

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

Trippa alla pisana; gnudi ai tre cavoli su passata di fagioli cannellini; ravioli verdi ripieni di maialino su fonduta di zucca e formaggio Castelmagno; paccheri al germe di grano al ragù di cortile; cervello fritto con verdure di stagione fritte; peposo con la "cecina"

IL PIATTO DA NON PERDERE

Carni alla griglia (tagliata, filetto, fiorentina, maiale grigio brado e costine di agnello)



LA RICETTA DEL RISTORANTE

Bordatino

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   

COPERTI 40 + 20 all'aperto

PARCHEGGIO zona pedonale

CASTAGNETO CARDUCCI

IL VECCHIO FRANTOIO

Via Gramsci, 8/A | Castagneto Carducci (LI)
Tel. 0565 763731 | 334 1458273
www.ilvecchiofrantoio.it
ristorante@ilvecchiofrantoio.it

Ristorante & pizzeria

Rilevato dagli attuali gestori nel 1995, è ubicato in un antico e suggestivo locale già adibito a frantoio, con il resede (utilizzato per la ristorazione nel periodo estivo) con ampia vista panoramica dall'altura di Castagneto Carducci sulla costa tirrenica. Il ristorante - in un altro attiguo locale si trova la pizzeria - pratica un'attenta rivalutazione della cucina tradizionale dell'Alta Maremma, utilizzando ingredienti del territorio e presentandoli con grazia e semplicità, ottenendo risultati interessanti per il giusto equilibrio dei sapori, degli odori e dei colori.

PIATTI TIPICI

Pappardelle al ragù di cinghiale; tortelli di ricotta, spinaci ed "erbata" conditi con pecorino di Monterotondo e olio delle nostre colline; tagliatelle al ragù di fagiolo; scamerita alla buttera e al profumo di macchia; cinghiale alla maremmana con olive; zuppa del conte

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliatelle alla carbonara con pancetta di cinto senese e tartufo

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tagliatelle al ragù di fagiolo

CHIUSURA giovedì

FERIE mai

PREZZO EURO 25-30

C. CREDITO tutte

COPERTI 45 + 50 all'aperto

PARCHEGGIO privato del ristorante

IN CUCINA Patrizia Bertini, Rossana Tempesti e Roberto Mansani

CASTAGNETO CARDUCCI

OSTERIA MAGONA

Piazza Ugo, 2/3 - Fraz. Bolgheri
Castagneto Carducci (LI)
Tel. 0565 762173
omarbarsacchi@alice.it

Il locale si trova nel suggestivo centro storico di Bolgheri. Qui Omar Barsacchi e Gionata D'Alessi, due giovani chef, curano il locale che rispetta in pieno le tradizioni culinarie della zona, con un pizzico di innovazione. Si possono degustare ravioli con ricotta del pastore ed erbette selvatiche, bistecche alla brace e selvaggina preparata e cucinata secondo la vecchia tradizione bolgherese. Un'attenzione particolare è riservata ai dessert, con tortini caldi, accompagnati da gelati fatti in casa. Rimane da citare la passione dei proprietari per i vini prevalentemente bolgheresi.

PIATTI TIPICI

Salumi di cinto senese; gnocchetti di patate con strolghino e pecorino di Cortona; tagliata di chianina alla brace; tortino di cioccolato con gelato alle nocciole Piemonte

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioli di ricotta con borragine

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Crostini di beccaccia

CHIUSURA lunedì; dal martedì al sabato aperto solo a cena

FERIE novembre

PREZZO EURO 35

C. CREDITO     

COPERTI 40-60

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, pasta-sciutte, 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




LA RICETTA DEL RISTORANTE

Risotto all'antica sul piccione

CHIUSURA venerdì

FERIE dal 15 febbraio al 15 marzo e la prima decade di settembre

PREZZO EURO fino a 35

C. CREDITO   

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 lgo 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa di castagne, funghi e farro

CHIUSURA	martedì
FERIE	novembre
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ravioli di ricotta e pecorino con arselle e bottarga di muggine

CHIUSURA	martedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	    
COPERTI	45 + 50 all'aperto

CECINA**IL DORETTO**

Via Pisana Livornese, 321 | Cecina (LI)
Tel. 0586 668363
ristorantedoretto@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 lemon grass

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

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 lgp, 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; raviolotti 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 tostatati

IL PIATTO DA NON PERDERE

Peoso di chianina cotto nel forno a legna

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gnocchi di pane e cavolo nero

CHIUSURA	lunedì; aperto solo a cena (nei festivi anche a pranzo)
FERIE	1-9 settembre
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	  
COPERTI	60 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Federico Mazzi

COREGLIA ANTELMINELLI**LA CANTINA DELLE PIANACCE**

Via Nazionale, 193 - Fraz. Ghivizzano
Coreglia Antelminelli (LU)
Tel. 0583 779162 | Cell. 331 3920444
www.lacantinadellepianacce.it
lacantinadellepianacce@live.it

Struttura del Seicento, restaurata nel 2010, con tre sale ristorante e un salone adibito a osteria. Nella suggestione di un luogo che collega Lucca con le montagne della Garfagnana, prendono vita le esperienze del gusto: non solo piatti, non solo cucina, non solo cibo. La cucina tradizionale lucchese e garfagnina, nelle sapienti mani dello chef Mariano, si trasforma in un percorso sensoriale.

PIATTI TIPICI

Soufflé al formaggio di fossa con crostini di pane e verdure crude; tortelloni ripieni di carne con ragù bianco e pinoli; cappellacci alla zucca gialla in salsa delicata di pecorino erborinato; zuppetta di ceci con crespellina farcita al faro e olio alle erbe aromatiche; polenta di "formenton otto file" con funghi porcini e cervo marinato in umido; stinco di capretto al forno con salsa di mele e fagioli scritti

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fettuccine alla farina di castagne con sbriciolata di salsiccia e ricotta di pecora

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Coscio d'agnello in salsa di castagne e miele d'acacia

CHIUSURA	lunedì e martedì a pranzo
FERIE	mai
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	    
COPERTI	120 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Mariano Rapaioli

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Dolce Millefleur

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 | luiginnocenti@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	    
COPERTI	90
PARCHEGGIO	comodo

DICOMANO**DA SERGIO**

Via A. Fabbri, 1 | Dicomano (FI)
Tel. 055 838075
www.ristorantesergio.it
info@ristorantesergio.it

Trattoria - Ristorante

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

FIRENZE

BUCA DELL'ORAFO

Via dei Girolami, 28r | Firenze
Tel. 055 213619
www.bucadellorafa.com
info@bucadellorafa.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

FIRENZE

DEL FAGIOLI

Corso Tintori, 47r | Firenze
Tel. 055 244285

Il nome "Del Fagioli" è molto antico e sembra risalga al tempo dei Medici, che in questi locali avevano una sorta di teatrino. Il locale è sempre affollato e la prenotazione è indispensabile (la coda fuori è fissa ma la prenotazione è rispettata e il servizio è efficiente). Buoni i primi tra i quali si segnalano le zuppe e gli gnocchetti di zucca al sugo di ciccia. Poi gustose e maestose bistecche. Al venerdì si aggiungono due piatti squisiti: il baccalà alla fiorentina e i totani in zimino. I dolci sono buoni e fatti in casa; più che sufficiente la selezione dei vini rossi.

PIATTI TIPICI

Ribollita; pappa al pomodoro; penne strascicate al sugo finto; bistecca alla fiorentina; spezzatino di muscolo con patate in tegame; arista di maiale al forno

IL PIATTO DA NON PERDERE

Crocchette in umido e polpette fritte

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Sugo di coniglio con olive nere

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	domenica e lunedì a pranzo
FERIE	agosto
PREZZO EURO	36-45
C. CREDITO	   
COPERTI	40
PARCHEGGIO	privato del ristorante

CHIUSURA	sabato e domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	46-65
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	50
PARCHEGGIO	comodo

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	tre settimane in agosto
PREZZO EURO	36-45
C. CREDITO	   
COPERTI	70
PARCHEGGIO	scomodo

CHIUSURA	lunedì
FERIE	24-26 e 31 dicembre, due settimane ad agosto
PREZZO EURO	36-45
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

Pepeo alla fornacina

FIRENZE

I'TOSCANO

Via Guelfa, 70r | Firenze
Tel. 055 215475
www.itoscano.info | info@itoscano.it

Trattoria

Tipica trattoria fiorentina, fondata 25 anni fa da Paola e Alessandro Valentini. Oggi la gestione è affidata alla figlia Camilla, che segue i clienti in sala, e al figlio Fabio che regna in cucina. La presenza di una cliente locale sta a dimostrare che qui ci si sente come a casa, sia per l'accoglienza sia per il modo di cucinare. Da segnalare degli spaghetti "cacio e pepe" davvero perfetti, la ribollita, i pici alla buttero. Il ristorante è specializzato in cucina per celiaci.

PIATTI TIPICI

Polpettine del babbo; sigarini del toscano; pappardelle sul cinghiale; bistecca alla fiorentina; pepeo dell'impruneta; torta di mele

IL PIATTO DA NON PERDERE

Trippa e lampredotto del Mercato Centrale

FIRENZE

OLIVIERO

Via delle Terme, 51r | Firenze
Tel. 055 287643
www.ristoranteoliviero.com
olivioristorante@interfree.it

Situato in centro città. Accogliente ambiente in un palazzo del Trecento: parquet, toni caldi, tavoli distanziati, divani e poltrone. All'ingresso un pianoforte, un bel bancone bar e tanta cortesia. Anima del locale, Francesco Altomare che, attento, conduce la cucina e la sala con professionalità. Due i menu: uno di "cucina della tradizione e del territorio" e l'altro di "cucina contemporanea"; ma le differenze non sono poi così marcate. Sono presenti anche dei piatti di pesce, ma sono le carni che caratterizzano la cucina. Valida la carta dei vini, servizio attento e discreto.

PIATTI TIPICI

Salumi di cinta del Falorni di Greve in Chianti; pappardelle sull'anatra profumata all'arancia; guancia di vitello con purea di sedano rapa; bistecca alla fiorentina di razza chianina; soufflé al cioccolato o alla crema

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fritto dell'aia e dell'orto

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spaghetti con cipollata, guancia e peperoncino

FIRENZE

TRATTORIA OMEMO

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pasta e ceci

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	
COPERTI	90
PARCHEGGIO	zona pedonale

CHIUSURA	martedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	
COPERTI	70
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Fabio Valentini

CHIUSURA	aperto solo a cena
FERIE	agosto
PREZZO EURO	46-65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	85
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Francesco Altomare

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	36-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	140 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Maurizio Annichiarico

FIRENZE

TRATTORIA VITTORIA

Via della Fonderia, 52 r | Firenze
Tel. 055 225657
www.trattoriavittoriaristorantepesce.com
info@trattoriavittoriaristorantepesce.com

Il ristorante dispone di tre sale di diverse grandezze; l'arredamento è vivace nei colori e rispecchia molto l'ambiente marinaro, familiare e accogliente. Qui si servono specialità di pesce locale, preparate con la cura di chi, da più di trent'anni, ha fatto di questo luogo un fiore all'occhiello della ristorazione fiorentina. Il pesce è pescato e fresco; le verdure sono di stagione; l'olio solo extravergine toscano sia per il condimento sia per la cottura. I dolci sono fatti in casa. La carta dei vini è vasta, con quasi 200 etichette di vini italiani e qualche vino francese. La bottiglia di vino non del tutto consumata si può portare via.

PIATTI TIPICI

Insalatine di mare; misto crudo; capellini alla carrettiera di mare; ravioli fatti a mano con sughi a base di pesce; filetto di branzino indorato e fritto con insalatina catalana; frittura mista di mare

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gran misto di crostacei alla catalana con verdure di stagione

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Minestra di mare

CHIUSURA	lunedì; mercoledì a pranzo
FERIE	ultime 2 settimane di agosto
PREZZO EURO	46-65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo

FIRENZE

TRIPPERIA IL MAGAZZINO

Piazza della Passera, 2/3 r | Firenze
Tel. 055 215969
www.tripperiamagazzino.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; terrina di coda

IL PIATTO DA NON PERDERE

Battuta al coltello

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Fegatini

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 Galliciano, 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa di farro

CHIUSURA	martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	
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; antica fornacina (peposo alla fornacina); pollo al Vinsanto

IL PIATTO DA NON PERDERE

Penne sul gallo

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Penne sul gallo

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); picci fatti in casa, all'aglione in estate e sul papero in inverno; pappardelle fatte in casa al ragu 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Peposo

CHIUSURA	giovedì
FERIE	10 giorni a gennaio e 10 ad agosto
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	  
COPERTI	70 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Rolando Parenti

CHIUSURA	martedì (in inverno anche il lunedì)
FERIE	20 giorni a febbraio
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	  
COPERTI	20 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Stefano Bertini

GROSSETO

MACCHIASCANDONA

Via Castiglione, 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 ricetta 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tortelli con ricotta e spinaci

CHIUSURA	martedì
FERIE	dal 15 dicembre al 15 gennaio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	    
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante

GUARDISTALLO

MOCAJO

SS.68, n° 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 formaggi italiani. La cantina è composta da oltre 300 etichette.

PIATTI TIPICI

Risotto alle castagne; fagiano in patè (stagione di caccia); fagiano al tartufo (stagione di caccia); tagliata di chianina ai 3 oli; trippa allo zafferano con Vinsanto, frittata, cannino con lampredotto alla fiorentina; filetto di muccho pisano

IL PIATTO DA NON PERDERE

Maltagliati al colombaccio

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ravioli di ricotta e bioldo su salsa di ribollita

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	gennaio-febbraio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	25
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Laura Lorenzini

INCISA VALDARNO

CECCOTOCCAMI

Via Francesco Petrarca, 11 | Incisa Valdarno (FI)
Tel. 055 8334052 | Cell. 347 4770307
www.hostariaceccotoccamii.it
info@hostariaceccotoccamii.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 sapientemente dosate nei sapori e nelle proporzioni dallo chef Fabrizio Giusti. 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; picci 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.

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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	  
COPERTI	55 + 16 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Fabrizio Giusti

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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	  
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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cacciucco

CHIUSURA	domenica
FERIE	variabili
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	  
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"

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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 verdure 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Timballino di farro con passatina di soranini e pancetta croccante

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 erbe 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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tordelli lucchesi al sugo

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; spaghetti 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tagliolini di farro con vongole veraci, broccoletti e la loro vellutata

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 ragu 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pici con bocconcini di cinghiale

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	   
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo

MONTE ARGENTARIO

DAMA DAMA

Via Acquedotto Leopoldo - Fraz. Porto Ercole | Monte Argentario (GR)
Tel. 0564 810292
www.argentarioresort.it
info@argentarioresort.it

Ristorante in resort

Il nome del ristorante riprende quello scientifico del daino dei boschi circostanti. Sembra un elegante rifugio di montagna, dove lo chef Emiliano Lombardelli propone la cucina del territorio, con ingredienti provenienti da piccoli produttori o dall'orto e dal frutteto di casa. Da provare il menu "degustazione": La cantina, con i migliori vini della Maremma toscana, è curata dal giornalista vinicolo e degustatore Luca Maroni.

PIATTI TIPICI

Crudo di gamberi rossi, misticanza, riso selvaggio e sentori di curry; terrina di cinghiale alla maremmiana, pane alle spezie e confettura di cipolle e arance; vermicelli di farina di kamut (fatti in casa) con granseola, crema di piselli e fiori di zucca; pici senesi di farina di farro bio con guanciale, cipollotti e pecorino toscano; ricciola agli agrumi, panzanella croccante e verdure brasate al pepe cubeb; maialino di latte a lunga cottura, salsa al ginepro e melanzana in carrozza

IL PIATTO DA NON PERDERE

Raviolgnocchi di burrata, gamberi rossi, limone candito, rosmarino e spuma di extravergine

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Riscoperta del caldarò

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	55
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Emiliano Lombardelli

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tagliolini agli scampi

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50-60
PARCHEGGIO	zona pedonale

MONTE ARGENTARIO

I DUE PINI

Località Soda - Monte Argentario (GR)
Tel. 0564 814012

Il ristorante è un importante riferimento enogastronomico dell'incantevole costa dell'Argentario. Si trova proprio sul mare, a Porto Santo Stefano, frequentata stazione balneare. Il titolare e chef Fabrizio è da anni nel settore e nel suo locale si possono degustare tante specialità a base di pesce fresco: una cucina rigorosamente del territorio con prodotti solo di stagione. Una varietà di antipasti e crudità di mare, primi piatti espressi con l'astice o al nero di seppia, deliziose grigliate di pesce come secondi; il tutto accompagnato da un'ottima carta di vini. Il locale è luminoso e arredato con gusto, dall'atmosfera calda e familiare.

PIATTI TIPICI

Antipasti di crudità di mare; spaghetti con astice; spaghetti al nero di seppia; grigliate di pesce

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghetti al gronco

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spaghetti al gronco

CHIUSURA	lunedì (inverno), in estate sempre aperto
FERIE	variabili (novembre-febbraio)
PREZZO EURO	40-50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 50 all'aperto

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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tortino di baccalà con le cipolle

CHIUSURA	lunedì; in agosto aperto solo a cena
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSi   
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 sconcgli; 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pentolaccia di maiale con polenta

CHIUSURA	lunedì; aperto a pranzo dal giovedì alla domenica; aperto sempre a cena
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	
COPERTI	120 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Moreno Santi

MONTECATINI TERME

I GRANDUCHI

Viale IV Novembre, 2B
(presso Hotel Tamerici e Principe)
Montecatini Terme (PT)
Tel. 0572 71041
www.hoteltamerici.it | info@hoteltamerici.it

Ristorante in albergo

L'ambientazione elegante e tranquilla, con alcuni tavoli all'aperto, ricorda l'origine del locale da un antico albergo termale. Il ristorante, di lunga tradizione, presenta cucina internazionale, italiana e tipica toscana, con particolare cura delle materie prime. Elogiato dalla Guida Michelin per il "servizio" e le "gustose specialità", offre anche, ad opera dello chef pasticciere, una vasta gamma di ottimi dessert. La cantina presenta un'accurata selezione dei migliori vini italiani.

PIATTI TIPICI

Tortelli di farina di marroni con ripieno di porcini in salsa di fagiolo, nocciole e pancetta croccante; maccheroni pistoiesi di pasta fresca al ragù di manzo al coltello; carrè di vitella con velo di lardo di Colonnata al Brunello di Montalcino; millefoglie di polenta con baccalà mantecato all'olio su coulis di ceci; branzino ai pomodori canditi e salsa di cacciucco su cialda di melanzana; torta sette veli al cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghetti alla contadina

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tagliata "Tamerici"

CHIUSURA	mai
FERIE	dal 15 novembre al 15 marzo (salvo fine anno)
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Pasquale Ferlizzo

MONTECATINI TERME

I VIOLI

Via Francesca Violi, 422
Montecatini Terme (PT)
Tel. 0572 62526

Trattoria

Semplice trattoria, lontana erede, sembra, d'una antica stazione sulla Francigena, e operante, si può dire, da sempre. Gestita direttamente dalla famiglia del titolare, offre ai clienti, spesso abituali, accoglienza cordiale, disponibilità e una scelta, non ampia, ma interessante, di piatti tradizionali, cucinati con impegno e competenza. Vini locali. Buono il rapporto qualità-prezzo.

PIATTI TIPICI

Gnocchi di patate con sughi vari; farinata di cavolo nero (inverno); fegatelli (inverno); trippa in umido; fritto di pollo e coniglio; baccalà alla griglia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tortelloni di ricotta e spinaci

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Torta di zucca

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	3 settimane in luglio
PREZZO EURO	20
C. CREDITO	
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Maria Assunta Nannini

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 recente apertura, ma già assai apprezzato, 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 grasso d'oca; catalana calda di scampi, gamberi e calamari al vapore; tagliatelle fatte in casa al ragù di cinghiale a coltello; straccetti al bianco d'uovo con spigola filettata; tagliata di Patanegra; tortino caldo al cioccolato amaro con gelato alla vaniglia del Madagascar

IL PIATTO DA NON PERDERE

Baccalà islandese su passata di ceci (inverno)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Sformato di asparagi e caprino

CHIUSURA	aperto solo a cena (salvo martedì in inverno); aperto a pranzo nei festivi
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	65 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Giuseppe Calvano

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. 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   

COPERTI 80

PARCHEGGIO zona pedonale

IN CUCINA Matteo Sabatini

MONTELUPO FIORENTINO

LA LANTERNA

Via Pulica, 117
Fraz. di Pulica | Montelupo Fiorentino (FI)
Tel. 0571 542021

A Pulica, frazione di Montelupo, i Pieraccioni gestivano un "appalto" dove le donne di famiglia stavano dietro al banco e gli uomini facevano i "tricconi", piccoli commercianti. Nel 1907 i Pieraccioni 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 arrostitire le carni, e ideale per Francesco Pieraccioni 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



LA RICETTA DEL RISTORANTE

Formaggio al cartoccio

CHIUSURA giovedì e domenica sera

FERIE 15 - 30 agosto

PREZZO EURO 25

C. CREDITO   

COPERTI 80

PARCHEGGIO zona pedonale

IN CUCINA Matteo Sabatini

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Penne con il sugo di scorfano

CHIUSURA lunedì

FERIE mai

PREZZO EURO 35-45

C. CREDITO     

COPERTI 50-60

PARCHEGGIO zona pedonale

IN CUCINA Fabio Mazzei,
Andrea Gemignani

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 precipuo 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     

COPERTI 35 + 35 all'aperto

IN CUCINA Fabio Mazzei,
Andrea Gemignani

PISA

DA GINO

Via delle Curzolani, 2
Loc. Marina di Pisa | Pisa
Tel. 050 35408
www.daginoamarina.it
ristorantedagino@tin.it

Vicino al nuovo porto turistico, Riccardo, la moglie Carla e il padre Raffaele operano in un ambiente confortevole ed elegante dove la cucina semplice, anche se rivisitata, è incentrata sulla qualità del pesce "nostrale" pescato nel mare antistante. Ampia carta dei vini, in prevalenza bianchi nazionali. Servizio accurato e gentile. Il menu include antipasti caldi e crudità di mare, ampia scelta di primi piatti, pesce proposto al forno, al vapore, alla griglia, eccellenti frittiture, dolci preparati con cura.

PIATTI TIPICI


Calamaretti scottati al vapore con asparagi di mare e scaglie di parmigiano; antipasto misto di mare con piccole crudità; risotto al nero di seppia; calamari (tipo di pasta) di Gragnano con pesci sfilettati e gamberi; pescato del giorno (spigole, orate, mormore, non di allevamento); flan al cioccolato con crema e sorbetto al mandarino

IL PIATTO DA NON PERDERE

Catalana di crostacei

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Linguine con acciughe fresche

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	55
C. CREDITO	  
COPERTI	50
IN CUCINA	Raffaele Giacomelli

PISA

MARTINI

Via dell'Edera, 16 | Pisa
Tel. 050 37592
www.ristorantemartini.it
raffaele@ristorantemartini.it

Locale di pesce con materia prima di indiscussa freschezza. Cura nella preparazione, capacità di costruzione dei piatti e servizio cortese sono i pilastri di una cucina che non delude. I dolci, semplici e casalinghi (comprese le sarde seadas) concludono un pasto di buon interesse e dai prezzi contenuti.

PIATTI TIPICI

Antipasti misti di mare; spaghetti con vongole e bottarga di muggine; dentice all'isolana; grigliata mista di pesce del Tirreno; catalane di crostacei; seadas

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghetti al cartoccio con frutti di mare

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Bavette, vongole e bottarga

CHIUSURA	lunedì a pranzo e martedì tutto il giorno
FERIE	15 giorni a novembre e 15 a gennaio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 15 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Ignazio Diana

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

Focaccine 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Sformatini di zucchini al basilico

CHIUSURA	sabato a pranzo, domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	   
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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Maccheroni pistoiesi sull'anatra

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	26 dicembre - 5 gennaio; agosto
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	  
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Stracotto alla chiantigiana

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

Trattoria

“Pelliccia” è un locale accogliente, situato a Nord del centro storico, dove l’attenta gestione di Veronica Tosi e famiglia offre una cucina accurata con prodotti tipici locali, specialità di funghi in stagione e il tenero agnello della razza zerasca originaria della Lunigiana. Da non dimenticare i testaroli al pesto pontremolese e tante altre specialità gastronomiche che giornalmente arricchiscono il menu. Ottimo il servizio di sala, professionale e familiare allo stesso tempo. Molto varia la carta dei vini che propone etichette di tutta Italia. Menu degustazione, a tema, e offerta di piatti senza glutine.

PIATTI TIPICI

Funghi porcini ripieni; torte di verdure; tortelli di bietole e ricotta; testaroli al pesto pontremolese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Agnello di Zeri cotto nei testi

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Agnello arrosto

CHIUSURA martedì

FERIE variabili

PREZZO EURO 30-40

C. CREDITO tutte

COPERTI 40

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Antipasto di mare “crostacei ubriachi”

CHIUSURA lunedì

FERIE mai

PREZZO EURO 45

C. CREDITO tutte

COPERTI 35

PARCHEGGIO comodo

IN CUCINA Altero Giomi e Daniela Brunetti

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

SERAVEZZA

TRATTORIA POZZO DI BUGIA

Via Federigi, 544 - Loc. Querceta
Seravezza (LU)
Tel. 0584 743696
www.ristorantetrattoriapozzodibugia.it
gaiojiannelli@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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Insalata di baccalà, ceci e noci

CHIUSURA	lunedì; da martedì a venerdì aperto solo a cena; sabato e domenica anche a pranzo
FERIE	variabili
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	
COPERTI	50 + 50 all'aperto
IN CUCINA	Gaio Giannelli

SIENA

OSTERIA IL GIBELLINO

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; picci 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

I picci

CHIUSURA	lunedì (inverno); domenica (estate)
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	
COPERTI	55
PARCHEGGIO	comodo

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, Castelveccchio. 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; picci cacio e pepe; tagliata di chianina con olio e rosmarino; gobbri rifatti al pomodoro; fegatelli; crostata di marmellata fatta in casa

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fritto di carne e verdura

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Coniglio alle olive nere

CHIUSURA	giovedì
FERIE	dal 5 al 20 luglio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	
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 familiare da Daniela e Paolo Tizzanini in cucina, il figlio Giulio all'accoglienza e ai vini. 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 sangiovese.

PIATTI TIPICI

Pici alla scamerita di cinta senese; gnocchi di ricotta al sugo antico; sfornato di porri con fonduta di pecorino; polpettine di bollito al profumo di limone; pollo alla diavola; stufato alla sangiovese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Anatra in porchetta




LA RICETTA DEL RISTORANTE

Anatra in porchetta

CHIUSURA mai

FERIE mai

PREZZO EURO 35

C. CREDITO   

COPERTI 80 + 60 all'aperto

PARCHEGGIO privato del ristorante

IN CUCINA Daniela Failli

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spaghetti con astice blu in padella

CHIUSURA lunedì

FERIE novembre

PREZZO EURO 45-50

C. CREDITO     

COPERTI 60

IN CUCINA Federico Barsotti

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 dehors 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

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spaghetti con i sardoni

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tagliata di tonno al pistacchio

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	dal 10 al 20 agosto
PREZZO EURO	25-35
C. CREDITO	    
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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

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 '700, che conserva immutato il fascino del "vissuto". Un piacevole incontro con la storia del territorio e la lussureggiante natura che lo circonda. La villa dispone di una sorprendente cantina, scavata nel travertino, ove conserva una notevole scelta di vini locali e, alle pareti, molti strumenti agricoli delle maestranze dei secoli passati. Ma, soprattutto, si avrà un gradevole incontro con la buona cucina e i raffinati sapori, curati, inventati e realizzati direttamente dalla titolare Elena Cicchi, con grande professionalità, cortesia e disponibilità.

PIATTI TIPICI

Fantasia di fritti ascolani; flan di parmigiano su crema di broccoletti con composta di pomodori e vaniglia; ravioli di ricotta con dadolata di pomodori e timo; agnolotti di legumi ai porcini, prosciutto e noci; tagliata di marchigiana bio con rucola, grana e balsamico; maialino nel forno a legna

IL PIATTO DA NON PERDERE

Salumi della fattoria e formaggi del Piceno con le confetture

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Arista al vino cotto

CHIUSURA	martedì (salvo prenotazione). Da novembre ad aprile aperto solo su prenotazione
FERIE	dal 9 gennaio al 9 febbraio
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Roberto Piccioni

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 crescìa; "cresc' tajet" (quadrelli irregolari di polenta impastata con farina di grano) ai fagioli; pappardelle con sugo d'oca; oca in porchetta; cinghiale in salmi; sfogliatina con crema chantilly e salsa vaniglia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gran grigliata di maiale

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cinghiale in salmi

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	
COPERTI	150 + 200 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Valerio Ferri

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Baccalà con le patate

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	65
PARCHEGGIO	comodo

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spaghetti con le vongole in porchetta

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 "retro", molto accogliente e di carattere familiare. 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ravioli di pesce

CHIUSURA	lunedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	  
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

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

Sardoncini fritti con la cipolla; 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Lumachine in salmi

CHIUSURA lunedì; aperto solo a pranzo

FERIE 15-30 settembre

PREZZO EURO 30

C. CREDITO  

COPERTI 90

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Vincisgrassi

CHIUSURA domenica e da lunedì a giovedì a cena

FERIE agosto

PREZZO EURO 30

C. CREDITO tutte

COPERTI 40

JESI

DA RAUL

Via Mura Orientali, 3 | Jesi (AN)
Tel. 0731 207461

Il noto cuoco Raul Ballarini ha lasciato il vecchio ristorante sito in mezzo al bosco a Serra San Quirico ed è approdato nel centro storico di Jesi in un suggestivo locale ricavato dalle cantine del palazzo Bettini. Aiutato dalle figlie, in particolare da Maria Paola in sala, continua la sua storia di grande rivisitare della cucina del territorio: la valle dell'Esino. Maniacale ricerca delle materie, dalle erbe spontanee, ai funghi, ai tartufi, alle paste fatte in casa, alle carni degli animali da cortile, agnelli e bovini marchigiani. Buono assortimento di vini regionali e nazionali, scelti con coerenza al tipo di cucina.

PIATTI TIPICI

Cappelletti in brodo; tagliatelle di casa con tonno e alici o con funghi di bosco in stagione; stoccafisso con il musetto di maiale; trippa alla iesina; maialino in porchetta; gallo in potacchio

IL PIATTO DA NON PERDERE

Guanciola di manzo in stracotto

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gallo in potacchio

CHIUSURA lunedì

FERIE agosto

PREZZO EURO 20 (pranzo)-35 (cena)

C. CREDITO tutte

COPERTI 70

IN CUCINA Raul Ballarini

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, cascotta 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cannelloni al forno con besciamella e ragù del territorio

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	novembre e febbraio (variabili)
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	200
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Cristiano Venturi

MONTEMARCIANO

MIRELLA

Via Lungomare Buglioni, 80 A
Montemarciano (AN)
Tel. 071 0976108 | Cell. 335 7564209
www.ristorantemirella.it
info@ristorantemirella.it
prenotazioni@ristorantemirella.it

Alberto e Silvia, figli del grande cuoco e sommelier Ilario Berardi, hanno trasferito il loro ristorante sul lungomare di Montemarciano, portandovi la loro tradizione di ristoratori da ben tre generazioni. Vista la nuova location, il menu si basa principalmente sul pesce freschissimo dell'Adriatico. Non mancano piatti tradizionali, come lo stoccafisso all'anconetana, e primi di pasta fresca con i sughi 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. Grande 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Frascarelli di riso con guanciale, pomodorini ed erba cipollina

CHIUSURA	lunedì sera; martedì; d'estate sempre aperto
FERIE	novembre
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100 + 170 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Silvia Berardi, Danilo Mancini

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 antipasti in 7 assaggi

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cappelletti in brodo

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

PIOBBICO

IL BURCHIO

Via Giuseppe Garibaldi, 22 | Piobbico (PU)
Tel. 0722 986517 | Cell. 333 2627275
ilburchio.wix.com/ilburchio
burchio.piobbico@libero.it

Trattoria

Un locale tipico, a conduzione familiare, con cibi caratteristici della zona. È sito nel suggestivo borghetto storico di Piobbico, di epoca rinascimentale, nel palazzo nobiliare Contini. La cucina è basata su piatti tradizionali; tartufi bianchi e neri e cacciagione, in stagione, e pesce su prenotazione per garantire il prodotto fresco. Vini marchigiani e birre artigianali locali, particolarmente pregiate: Piobbico è considerata la capitale della birra marchigiana di qualità.

PIATTI TIPICI

Coratella di agnello; lumache in umido; scamorza affumicata con tartufo (bianco o nero a seconda della stagione); tagliatelle o gnocchi con il sugo di funghi del monte Nerone; filetto di maiale con crema di zucca gialla e tartufo nero; torta con crema pasticciera e pinoli

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghetti "carbonara" con tartufo nero

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Coratella di agnello

CHIUSURA	lunedì
FERIE	ultima settimana di gennaio e prima settimana di febbraio
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	  
COPERTI	45 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Marcello Paiardini

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pesce misto arrostito 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

POTENZA PICENA

LA LANCETTA

Via Gramsci | Potenza Picena (MC)
Tel. 0733 880639 | Cell. 349 8747963
www.lalancetta.it | guerrieri1962@alice.it

Il locale sorge proprio in riva al mare Adriatico, dal quale lo dividono soltanto una vetrata e 40 metri di spiaggia. La cucina, esclusivamente di pesce, offre piatti di ottima qualità senza ricorrere a sapori forti ma facendo affidamento soltanto sulla freschezza della materia prima. Questa viene fornita quotidianamente da Carlo, il marito della titolare Paola Basili, appassionato pescatore, che conosce i fondali come pochi altri, grazie alle moderne attrezzature di uno dei più grossi pescherecci dell'Adriatico. Buona la selezione di vini e professionale il servizio ai tavoli. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

PIATTI TIPICI

Antipasto ai frutti di mare con ostriche; tagliolini con gamberi e asparagi; spaghetti con ostriche e cannelli; brodetto alla civitanovese; trippa di rana pescatrice; pesce alla griglia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Rigatoni al sugo di pesce

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Rigatoni al sugo di pesce

CHIUSURA	la sera di domenica; lunedì e martedì (d'estate sempre aperto)
FERIE	mai
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	tutte
COPERTI	180 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Paola Basili e Simone Pierdominici

SAN BENEDETTO DEL TRONTO

IL GAMBERO DA TATO

Via Balilla, 44 | San Benedetto del Tronto (AP)
Tel. 0735 587349 | Cell. 347120882
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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Brodetto di pesce alla sanbenedettese

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	fine gennaio - inizio febbraio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	   
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 finocchio

IL PIATTO DA NON PERDERE

Acquacotta con erbe aromatiche e agnello dei Sibillini

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Sugo al ragù per tagliatelle

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, ciccheria, 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Campofiloni al sugo di umido e nervetti

CHIUSURA	giovedì
FERIE	1 settimana a gennaio e 1 a luglio
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	     
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 familiare 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 Apennino 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Faraona prosciutto e salvia

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

www.lufocarò.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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tortellone di ricotta e maggiorana

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 guanciaie

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Penciarelle con fave e guanciaie

CHIUSURA martedì; aperto solo a cena

FERIE mai

PREZZO EURO 35-45

C. CREDITO     

COPERTI 45 + 60 all'aperto

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 cocchio 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

Stracchi 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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 ragu' 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Agnello all'arrabbiata

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, patè 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Agnello di montagna al forno

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, rizza, pane croccante; anatra al cocchio 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Baccalà mantecato in guazzetto di ceci

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; piccantine all'eugubina; faraona farcita ai funghi; crema del contadino

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coniglio in porchetta

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Trancio di polenta al forno con "barbozza"

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 calcarea, 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; piccantine all'eugubina; medaglione di filetto di maiale al Sagrantino; petto di cappon tartufato in salsa di amarena; imbrecciata

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tulipano con funghi e tartufo

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Suprema di faraona al ginepro

CHIUSURA	domenica sera e lunedì; aperto solo a cena (a pranzo su prenotazione)
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	  
COPERTI	70 + 100 (sala banchetti)
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Primo Piermarini

CHIUSURA	lunedì
FERIE	10 giorni dopo l'Epifania e 11-31 agosto
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	   
COPERTI	50
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Maria Luisa Scolastra

CHIUSURA	giovedì (solo in inverno)
FERIE	21-31 gennaio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100 + 100 all'aperto

CHIUSURA	lunedì (tranne prefestivi, festivi, agosto e settembre)
FERIE	mai
PREZZO EURO	35-60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150
PARCHEGGIO	comodo

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 ristorante delizioso. Ricco il menu, fra tradizione e innovazione, con pregevoli selezioni di salumi e formaggi, sulla provenienza dei quali sarete informati dettagliatamente dal patron Luca Fratini. 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Maialino da latte al forno

CHIUSURA lunedì

FERIE mai

PREZZO EURO 35-40

C. CREDITO 

COPERTI 30 + 40 all'aperto

IN CUCINA Signora Rita con Luca Fratini

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cinghiale al piantone

CHIUSURA domenica

FERIE 22-31 dicembre

PREZZO EURO 35

C. CREDITO tutte

COPERTI 70

PARCHEGGIO zona pedonale

PERUGIA

OIO ALLA VACCARECCIA

Via Tazio Nuvolari | Perugia
Tel. 075 5002937
www.oioallavaccareccia.com
info@oioallavaccareccia.com

Locale nei pressi degli impianti sportivi di Pian di Massiano, a 10 minuti dal centro storico della città (con il mini Metro). L'ambiente interno è raffinato ed elegante; il servizio celere e accurato. Consigliati i vari tipi di carne cotti alla brace, fra i quali spicca la bistecca di chianina, conosciuta e allevata fin dall'antichità. Interessante il carrello dei dolci. Buona la carta dei vini.

PIATTI TIPICI

Parmigiana di melanzane; cestino di verdure fritte pastellate; umbricelli cacio e pepe; raviolo patate e ricotta; carni varie alla brace; flan di cioccolato fondente

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bistecca di chianina alla fiorentina

CHIUSURA lunedì

FERIE mai

PREZZO EURO 30-40

C. CREDITO tutte

COPERTI 80 + 60 all'aperto

PARCHEGGIO privato del ristorante

SPELLO

LA CANTINA DI SPELLO

Via Cavour, 2 | Spello (PG)
Tel. 0742 651775 | Cell. 339 1619624
www.lacantinadisello.it
info@lacantinadisello.it

Ristorante-trattoria nel centro storico, con un ambiente country raffinato, accogliente. La cucina è del territorio, con prodotti a filiera zero, in particolare il tartufo nero e le carni di chianina. Buona selezione di vini con oltre 50 etichette, e scelta di distillati.

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; goulash di cinghiale e manzo di chianina

IL PIATTO DA NON PERDERE

Frittata lazza al tartufo


LA RICETTA DEL RISTORANTE

Piccione alla diavola

CHIUSURA lunedì

FERIE mai

PREZZO EURO 35-45

C. CREDITO 

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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Faraona alla leccarda

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; guanciaie sfumate 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Filetto di vitello arrosto con tartufo nero di Norcia e prosciutto umbro

CHIUSURA lunedì

FERIE 1-10 agosto

PREZZO EURO 25-35

C. CREDITO     

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Coratella d'agnello alla ternana

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

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 ragu di agnello e cicorietta piccante; carré di agnello al forno con patate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Timballo di patate e baccalà con fonduta di pecorino

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Timballo di patate e baccalà

CHIUSURA	lunedì
FERIE	20-30 luglio
PREZZO EURO	30-45
C. CREDITO	    
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

Filetto di scorfano in guazzetto

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Filetto di scorfano in guazzetto

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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Lattarini spadellati

CHIUSURA	lunedì
FERIE	8-30 gennaio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	
COPERTI	80 + 50 all'aperto

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); rolo di coniglio con erbetto spontanee; millefoglie alla vaniglia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Zuppa di cicerchie

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa di cicerchie

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	seconda metà di gennaio
PREZZO EURO	28-30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	55 + 40 all'aperto

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tonnarelli all'astice

CHIUSURA martedì

FERIE mai

PREZZO EURO 30-35

C. CREDITO tutte

COPERTI 300

PARCHEGGIO comodo

CIVITAVECCHIA

LA GHIACCIAIA

Lungoport 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; tonnarcelli 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tonnarelli cacio e rana pescatrice

CHIUSURA giovedì

FERIE mai

PREZZO EURO 30-40

C. CREDITO tutte

COPERTI 100-120

CIVITAVECCHIA

LA SCALETTA

Lungoport Gramsci, 65 | Civitavecchia (RM)
Tel. 0766 24334
www.ristorantelascaletta.eu
info@ristorantelascaletta.eu

Il locale si trova tra le antiche mura del Sangallo, a un passo dal porto d'imbarco per le isole. All'origine era un'antica osteria, poi trasformata in un elegante ristorante, che ha nella qualità e nella freschezza del pesce il principale punto di forza. Notevole è la quantità di antipasti caldi e freddi che introducono i sapori genuini dei primi piatti al profumo di mare. Per i secondi, una vasta scelta giornaliera del pescato, come lo scorfano all'acquapazza. Per finire, i dolci della casa, fra cui degli ottimi semifreddi. La cantina ha un buon numero di etichette, con vini di tutte le regioni d'Italia, in prevalenza bianchi.

PIATTI TIPICI

Carpaccio marinato di merluzzo al finocchietto selvatico; tagliolini con zucchini, calamaro e ricotta salata grattugiata; linguine alla gallinella; paccheri al ragù di crostacei; risotto alla pescatora; scorfano in guazzetto

IL PIATTO DA NON PERDERE

Insalata di crostacei del Tirreno

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tagliolini all'imperiale

CHIUSURA martedì

FERIE 15 settembre-15 ottobre

PREZZO EURO 30-50

C. CREDITO tutte

COPERTI 80

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 mescolta 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Murena in umido con piselli

CHIUSURA lunedì

FERIE mai

PREZZO EURO 35-40

C. CREDITO tutte

COPERTI 50

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 zuccolina; "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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Costoletta d'agnello con menta e pecorino

CHIUSURA domenica sera

FERIE 24, 25, 26 dicembre

PREZZO EURO 30-45

C. CREDITO tutte

COPERTI 80

FIUMICINO

PASCUCCI AL PORTICCIOLO

Viale Traiano, 85 | Fiumicino (RM)
Tel. 06 65029204
www.alporticciolo.net | info@alporticciolo.net

Il locale è situato nel porto di Fiumicino, facilmente raggiungibile da Roma. L'ambiente interno è semplice e gradevole, molto luminoso e reso più ampio da una veranda che affaccia sul giardino. I due giovani titolari, Gianfranco Pascucci e Vanessa Melis, prestano notevole cura nella scelta delle materie prime, soprattutto del pesce fresco, e nelle tecniche di cottura (privilegiando quelle al vapore). La scelta dei vini è molto oculata perché, accanto alle etichette più note, viene riservata attenzione anche a vini meno conosciuti e di produzione limitata, che la giovane sommelier Mirka sa ricercare sul territorio.

PIATTI TIPICI

Calamari fritti in composta di arance e cipolla; gnocchi di farina di carrube ai frutti di mare; trenette con vongole pescate; ravioli verdi in emulsione di pesce e crostacei; maccarello con broccoletti e guanciale; gamberi rossi al sale con profumi di erbe bruciate e agrumi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Linguine all'aglio, olio e peperoncino con battutino di gamberi rossi al lime

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Linguine all'aglio, olio e peperoncino con battutino di gamberi rossi al lime

CHIUSURA domenica sera e lunedì

FERIE variabili

PREZZO EURO 65-70

C. CREDITO tutte

COPERTI 50

PARCHEGGIO comodo

IN CUCINA Gianfranco Pascucci

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. Abbonano 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Baccalà con i peperoni secchi

CHIUSURA lunedì

FERIE variabili

PREZZO EURO 35-45

C. CREDITO



COPERTI 40-45

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

Tortelli di fegato grasso d'oca in zuppa di funghi; zuppetta di mare nel barattolo ermetico; taglierini "tutte uova" in bianco con calamaretti spillo; tortino di baccalà e patate; salsa all'amatriciana; cernia arrostita con pomodorini all'amatriciana; cassatina di frutta secca

IL PIATTO DA NON PERDERE

Minestra di pesci di scoglio e pasta mista

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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; spaghetti 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.claudiodipetrolo.com
info@claudiodipetrolo.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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Fagottini di alici con panzanella

CHIUSURA	lunedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40

NETTUNO**IL VELIERO**

Piazza Cesare Battisti, 1 | Nettuno (RM)
Tel. 06 9880354
www.ristoranteilveliero.it
ristoranteilveliero@hotmail.it

Locale tipico, gestito dalla stessa famiglia sin dal 1992. Propone menu di mare basati sulla ricerca qualitativa grazie alla perfetta conoscenza delle materie prime da parte dei gestori: Guglielmo Della Millia e i figli Marco, responsabile del servizio in sala, e Claudio, in cucina. Netta preferenza per i prodotti del territorio, scelti nel rispetto della stagionalità, e piatti della tradizione, semplici, con qualche tocco di innovazione. La carta dei vini offre un'accurata selezione sia di etichette che di prezzi, con particolare riguardo alle aziende del Lazio. Molto valido il rapporto tra qualità e prezzo.

PIATTI TIPICI

Gamberi con crudité di carciofi; paccheri con gamberi, calamaretti e bottarga; farfalle all'uovo con sogliola e bottarga; gnocchetti di patate con mazzancolle e pecorino; rana pescatrice su riduzione di pomodoro; mazzancolle alla catalana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghetti ai ricci di mare

CHIUSURA	martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Claudio Della Millia

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 nocciolo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cannelloni

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Bocconcini di abbacchio ciociaro tirato in padella

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Linguine alla pecorara

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, verdure 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; guanciale 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
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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ravioli di broccolo con sughetto di arzilla

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	scoromodo
IN CUCINA	Federico Sparaco

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Carbonara ai fiori di zucca romaneschi

CHIUSURA	chiuso 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 Calò, 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

CASALE DI TOR DI QUINTO

Via Casale di Tor di Quinto, 1 | Roma
Tel. 06 3330745 | Cell. 339 3397182
www.casaletorquinto.com
info@casaletorquinto.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"; sfornatino 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa di castagne

CHIUSURA	martedì e mercoledì; aperto solo a cena (domenica anche a pranzo)
FERIE	agosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	  
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
www.checcino-dal-1887.com
checcino_roma@tin.it

Il ristorante si trova in uno straordinario locale scavato tra i "cocchi" 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Coda alla vaccinara

CHIUSURA	domenica 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 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Frittata di patate

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

COMPARONE

Piazza in Piscinula, 45/47 | Roma
Tel. 06 5816249 - 5810871
www.ristorantocomparone.it
info@comparone.it

Da più di mezzo secolo (1962), il nome di Severino Graziosi, gestore, assieme alla famiglia, ha una parte importante nella cucina tradizionale di Roma: una continuità nel tempo all'insegna della qualità e della genuinità della tradizione. Si trova nel rione Trastevere, e vi si gustano le tante specialità romane, preparate in cucina da Vida, sorella di Severino: carciofi alla giudia, frittata di patate con cipolla e pomodoro, gnocchi alla romana, coda alla vaccinara, coratella di abbacchio con i carciofi, pasta e fagioli con le cotiche, bucatini "alla matriciana", pajata, trippa, abbacchio brodetato e altro ancora.

PIATTI TIPICI

Rigatoni con funghi, piselli, burro, parmigiano e salsiccia; fettucine all'uovo con interiora di pollo; pollo alla romana con i peperoni; abbacchio (agnello da latte) alla cacciatora; trippa alla romana; fagioli con le cotiche

IL PIATTO DA NON PERDERE

Rigatoni alla "Pastarellaro"

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Rigatoni alla "Pastarellaro"

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100+150 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Vida Graziosi

ROMA

DA FLAVIO AL VELAVEVODETTO

Via di Monte Testaccio, 97 | Roma
Tel. 06 5744194
www.flavioalvelavevodetto.it
tuttinoisrl@virgilio.it

Ricavato lungo una parete del Monte dei Cocci, questo locale, gestito dal 1996 da Flavio Di Maio e dai giovani fratelli Lavinia e Alessio Andreini, presenta le due sale interne impreziosite dalla vista degli antichi frammenti stratificati di anfore romane, creando un ambiente veramente unico. Locale tipico del quartiere di Testaccio, votato alla semplice e saporita cucina romanesca del quinto quarto, propone piatti classici e stagionali, nel più rigoroso rispetto della tradizione: martedì e venerdì pesce (fritto di paranza, ricciola e baccalà), giovedì coratella e gnocchi, sabato trippa, abbacchio nei giorni di festa.

PIATTI TIPICI

Ravioli di ricotta e spinaci; rigatoni con sugo di coda alla vaccinara; mezze maniche all'amatriciana; abbacchio al forno con patate; broccoletti di rape ripassati in padella; torta di ricotta e pere

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tonnarelli cacio e pepe

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tonnarelli cacio e pepe

CHIUSURA	mai
FERIE	15 agosto e 25 dicembre
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	
COPERTI	100
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Rocco di Giandomenico e Loredana Santarelli

ROMA

GAVIUS

Via dell'Oceano Pacifico, 153 (c/o Novotel) | Roma
Tel. 06 692801
info@gavius.it

Ristorante in albergo

Cucina Wellness, caratterizzata da proposte particolari con gusto tradizionale e con rigorosi criteri scientifici di selezione delle materie prime e dei procedimenti di preparazione e cottura, che esaltano i valori nutrizionali e salutistici dei piatti proposti. Il gestore Gianluca Pasquali, interessato anche alla conduzione del ristorante "L'Archeologia" censito in questa stessa Guida, si avvale per la cucina della collaborazione dello chef Mirko De Mattia.

PIATTI TIPICI

Carciofo alla romana o alla giudia; tramezzino caldo freddo di tonno; spaghetti cacio e pepe Wellness; spaghetti con ricciola e finocchio stufato; brasato di guancia di vitella al vino rosso e vellutata di patate; cestino di pastafrolla con ricotta, cacao e scaglie di cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Mezzi paccheri all'amatriciana con guanciale croccante e aceto balsamico stravecchio

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Mezzi paccheri all'amatriciana

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	mai
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Mirko De Mattia

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; zuppeta di espresso, mandorle sabbiate e gelato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gamberi, ricotta e ostriche

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

GRAPPOLO D'ORO ZAMPANO

Piazza della Cancelleria, 80/84 | Roma
Tel. 06 6897080
www.hosteriagrappolodoro.it
info@hosteriagrappolodoro.it

Situato nella bella piazza della Cancelleria, il locale è composto da due ambienti: quello più raccolto e accogliente della vecchia osteria, e la larga sala, con arredi e tavoli moderni. La cucina, che utilizza materie prime del territorio, è quella classica romana, semplice ma saporita, incentrata sui tradizionali piatti del "quinto quarto", tra i quali le "polpette di coda alla vaccinara", servite anche assieme a quelle di bollito. Favorevole il rapporto qualità-prezzo, come dimostra fra l'altro il menu degustazione di cucina romana, un percorso guidato tra poche ma valide alternative, al prezzo di 28 euro. Discreta la lista dei vini.

PIATTI TIPICI

Rigatoni all'amatriciana; mezzi paccheri con alici, pomodorini, mollica tostata, finocchietto e pecorino; tonnellari cacio e pepe (fatti in casa); guancia di manzo brasata al Chianti; agnello al forno con patate; semifreddo al pistacchio con salsa di cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghetti alla carbonara

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Guancia di manzo brasata al Chianti

CHIUSURA	mercoledì a pranzo
FERIE	agosto (10 gg variabili)
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	    
COPERTI	85+30 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Antonello Magliari

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; tonnellari 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Minestra di broccoli e arzilla

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	   
COPERTI	100
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Aldo Salvi

ROMA

IL FOCOLARE

Via Gabriele Rossetti, 40/42 | Roma
Tel. 06 5818395
robbyfocolare@yahoo.it

È nato come piccolo locale a gestione familiare, aperto nel 1944 da Calogero Stagnetta e da sua moglie Maria nello storico quartiere di Monteverde Vecchio. Ancora oggi Roberto Stagnetta, con i figli Andrea, Sara e Roberta, resta fedele alla tradizione paterna incentrata su una calda accoglienza e una cucina ispirata alla storia gastronomica romanesca, ma attenta anche alle innovazioni soprattutto nelle pietanze di mare. Il pesce è sempre rigorosamente fresco, così come di alta qualità sono le carni alla brace, la trippa e la tagliata di manzo. Ricca la scelta dei dessert, tutti fatti in casa.

PIATTI TIPICI

Fettuccine con carciofi e vongole veraci; linguine con ragù di scorfano e basilico; gnocchi con gamberi e asparagi; paccheri con gallinella di mare e pomodoro fresco; filetto di tonno con capperi e cipolletta croccante; filetto di orata agli agrumi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spuma di zabaione montata al momento e servita su un letto di fragoline di bosco

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Fettuccine con carciofi e vongole veraci

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	gennaio e agosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	170
IN CUCINA	Roberto Stagnetta

ROMA

L'ARCHEOLOGIA

Via Appia Antica, 139 | Roma
Tel. 06 7880494
www.larcheologia.it | info@larcheologia.it

Antica stazione di posta e poi tipica "frascetta" e osteria con cucina, oggi il locale dispone di una serie di sale di diversa ampiezza, finemente arredate. La cucina, diretta dallo chef Giovanni Quattromini, si caratterizza per la qualità delle materie prime e per la ricercata aderenza, non senza spunti innovativi, ai canoni della tradizione regionale, spaziando da quella contadina a quella marinara sino a quella più elaborata dell'enogastronomia romana. La cantina, suggestivamente situata nel sepolcro ipogeo, annovera oltre 350 etichette, con prevalenza di vini laziali, e una vasta gamma di distillati.

PIATTI TIPICI

Zuppetta di frutti di mare; spaghetti primavera con zucchine e gamberi; gnocchetti del litorale con calamari, pomodorini, basilico e pecorino romano; patacche della Ciociaria; tartara di carne; millefoglioline ai frutti di bosco

IL PIATTO DA NON PERDERE

Strangozzi alla pecorara

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	35-60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	170+100 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giovanni Quattromini

ROMA

LA CAMPANA

Vicolo della Campana, 18/20 | Roma
Tel. 06 6875273
Cell. 3471098632 - 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tagliolini con alici fresche e pecorino

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 in "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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Penne alla carbonara

CHIUSURA	mai
FERIE	10 giorni in agosto
PREZZO EURO	35-45
C. CREDITO	
COPERTI	120+100 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Stefano El Saied Morsi

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

SANTOPADRE

Via Collina, 18 | Roma
Tel. 06 4745405
ristorantesantopadre@gmail.com

L'ambiente è piacevole, rustico e molto accogliente; la cucina regionale e tipica romana. Piatti semplici, buoni, abbondanti. Tra gli antipasti, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, polpettine di pomodoro, caprino, pomodorini secchi calabresi, pasticcio di patate. I primi, secondo tradizione: pasta all'amatriciana o alla carbonara, pasta e fagioli, pasta e ceci. Tra i secondi, costolette d'agnello, tagliata di manzo. Venerdì anche cozze, vongole, baccalà in crosta di patate e alici fritte, oltre ai primi di pesce. Dolci fatti in casa. La carta dei vini comprende diverse buone etichette.

PIATTI TIPICI

Ravioli di ricotta e spinaci; rigatoni con coda alla vaccinara; spaghetti cacio e pepe; polpettine di manzo in umido con pasticcio di patate; spezzato di manzo al vino rosso con patate; maialino al forno

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pasta alla gricia

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cartoccio di verdure

CHIUSURA	domenica; aperto solo a cena
FERIE	3 settimane ad agosto
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Armando Parente

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; fettucelle 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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Lonza di maiale al Cesanese del Piglio

CHIUSURA	mai
FERIE	3 settimane variabili ad agosto
PREZZO EURO	45-50
C. CREDITO	    
COPERTI	60
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Mauro e Renato Trabalza

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 Rabbinate di Roma. In cucina Italia Tagliacozzo prepara altri piatti prelibati: concia di zucchini, abbacchio cucinato in diversi modi.

PIATTI TIPICI






Carciofi alla giudia; pappardelle con zucchini e carne secca; fettucine 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tortino di aliciotti con indivia

CHIUSURA	venerdì sera, sabato a pranzo, festività ebraiche
FERIE	mai
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	    
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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Torcinelli all'imperiale

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

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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 "Pisico 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 brodetta 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cartoccio di tagliolini misto mare

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80

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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Carciofi alla matticella

CHIUSURA	martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	40-55
C. CREDITO	tutte
COPERTI	180 (+sala eventi)
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Benito Morelli

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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa di ceci e castagne

CHIUSURA	giovedì
FERIE	1 settimana in agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	36
PARCHEGGIO	comodo

Abruzzo

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Millefoglie di polenta gratinata con cicoria spadona e fonduta di taleggio

CHIUSURA	lunedì
FERIE	novembre
PREZZO EURO	28
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 40 all'aperto
IN CUCINA	Lory e Giuseppe Caccaglia

AVEZZANO

MAMMAROSSA

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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 inerpicia 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 con ragù

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Maccheroni alla mulinara

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	22
C. CREDITO	CartaSi  
COPERTI	45
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Sara Pagliaroli

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pasta con la "ricotta" di 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Coratella di agnello all'agro

CHIUSURA	mercoledì tranne ad agosto; aperto solo a pranzo
FERIE	prima metà di giugno
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	   
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante

CHIETI

NINO

Via Principessa di Piemonte, 7 | Chieti
Tel. 0871 63781
www.ninoristorante.it
ristorantenino@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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Sagne e ceci aglio e olio

CHIUSURA	lunedì
FERIE	prima settimana di agosto
PREZZO EURO	25-30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	95

FARA FILIORUM PETRI

SANT'EUFEMIA

Via Sant'Eufemia | Fara Filiorum Petri (CH)
Tel. 0871 70154 | Cell. 338 1145997
www.hotelsanteufemia.altervista.org
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 cipola

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pizza e foje

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

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 obli 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Guazzetto

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

LANCIANO

AGRITURISMO CANILORO

Contrada Sant'Onofrio, 134 | Lanciano (CH)
Tel. 0872 50279 | Cell. 3471879277
www.canilorito.it | info@canilorito.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; retrocelo 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 cocchio

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coniglio sotto il coppo

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Sagne con foje

L'AQUILA

LE MANGIATOIE

Via Antica Arischia (incrocio Cansatessa)
L'Aquila
Tel. 0862 24639
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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Girello alla genovese

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cannarozzetti alle Salette

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).

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pasta alla mugnaia

CHIUSURA	lunedì e martedì; aperto solo a cena; la domenica aperto solo a pranzo
FERIE	mai
PREZZO EURO	25-30
C. CREDITO	   
COPERTI	50 + tavolate estive nell'aia
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Giuseppina Di Nardo

CHIUSURA	martedì
FERIE	15-30 giugno
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 30 all'aperto

CHIUSURA	domenica sera; lunedì
FERIE	15 giorni a luglio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Angela De Michele

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 MARSII

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Chitarrina con polpette

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
www.trearchi.net | info@trearchi.net

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Scrippelle in'busse

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	novembre
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Mirna Iannetti

ORTONA

AL VECCHIO TEATRO

Corso Garibaldi, 37 | 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. 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

Tagliata di tonno fresco con funghi

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gnocchi di patate con gamberi, calamari e zucca

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 vegetariano 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; feratelle 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tagliolini di farro e mais con fave, bietola e ricotta affumicata al ginepro

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Coda di rospo all'acqua pazza

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Brodetto di pesce alla pescarese

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pasta alle vologhe (spinaci selvatici)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	30-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	55
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Antonio Catone

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	variabili in agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35 + 24 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

CHIUSURA	domenica e lunedì
FERIE	stagionali
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	
COPERTI	50
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Giuliana Barbetta ed Erica Cipollone

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	novembre
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	
COPERTI	30 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Isolina Petrini

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Calamari ripieni

SPOLTORE

OSTERIA LA CORTE

Via Montani, s.n.c. | Spoltore (PE)
Tel. 085 4159787
www.osteriacorte.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 ciuf di costatine di maiale; baccalà alla neretese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioli di ricotta di pecora con verdure

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Maccheroni carrati alla "trecatora"

TERAMO

ANTICO CANTINONE

Via Ciotti, 5 | Teramo
Tel. 0861 250881 | Cell. 335 5651112
www.ristoranteanticocantinone.com
pa.pompa@tiscali.it

È il locale più antico di Teramo, fondato nel 1906, situato nel centro della città, vicino al Duomo. È gestito dal 2002 dalla famiglia Pompa. Il locale è da sempre considerato il simbolo della cucina tradizionale teramana legata alle stagioni e al territorio. È possibile degustare, nel periodo natalizio: timballo alla teramana, tacchino alla canzanese; in primavera, le mazzarelle d'agnello; il primo maggio e nella settimana a seguire, "le virtù"; una specie di "satura lanx" latina; in estate, funghi e tartufi e, a novembre, zuppa di ceci e castagne. Buona la lista dei vini con particolare riguardo a quelli locali.

PIATTI TIPICI

Sformato di pecorino del Parco alle noci; "scrippelle mbusse"; maccheroni alla chitarra con "pallottine"; ravioli di ricotta di pecora alle erbe fini; agnello dei monti della Laga alle erbe fini; baccalà "arrostito e condito"

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pizza dolce alla teramana

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pizza dolce alla teramana

TERAMO

IL MULINO

Via Madonna del Riparo, 1 | Teramo
Tel. 0861 252290
Cell. 333 2883377 - 347 4046509
www.ristoranteilmulino.net | loreto@live.it

Ristorante - Pizzeria

Situato nella parte Ovest della città, nei pressi di Porta Romana, il locale è posto su due piani, ed è in attività dal 2010 sotto l'insegna "Galadhrim" e dall'anno successivo con la denominazione attuale, "Il mulino". I titolari contano di riattivare in futuro il mulino preesistente. La cucina, curata dagli esperti cuochi Loreto Calcagni e Gianni Di Egidio, è specializzata nella valorizzazione della gastronomia teramana con piatti tipici, carni pregiate e selezionate, alla brace, con aggiunta di funghi e tartufi. L'ambiente è molto accogliente e con un piano bar al primo piano. A richiesta, una vasta scelta di pizze.

PIATTI TIPICI

Tagliere con selezione di salumi e formaggi; maltagliati alla norcina; ravioli di ricotta e spinaci con gorgonzola e porcini; risotto con guancia, punte di asparagi e tartufo; filetto di vitello al pepe rosa; tagliata all'aceto balsamico

IL PIATTO DA NON PERDERE

Chitarrina primavera

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Chitarrina primavera

CHIUSURA	lunedì (d'estate mai); aperto solo a cena; la domenica aperto solo a pranzo
FERIE	prima settimana di novembre
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Marco Marrone

CHIUSURA	martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	38
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Maurizio Della Valle

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	10 giorni dopo il 15 luglio
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	tre primi cuochi

CHIUSURA	martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	25-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	200 + 150 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Loreto Calcagni e Gianni Di Egidio

TORNIMPARTE

LA LOCANDA DEL BORGO DEI MUGNAI

Via Arco di Marzio, 9
Fraz. Piagge | Tornimparte (AQ)
Tel. 0862 728280 | Cell. 333 460196

Nascosta tra le case antiche di un piccolo borgo dell'Aquilano, nella locanda troverete tranquillità e riservatezza. Affidata alle abili mani di Serena, figlia d'arte, la cucina, raffinata e di qualità, sa plasma-re e coniugare i prodotti locali in ricercati piatti mai banali, dove l'arte del gusto si esalta in sapienti accostamenti rispettosi delle note tradizionali. Stefano, il maître di sala, esperto sommelier, vi saprà appassionare alla descrizione dei piatti e al loro più appropriato accostamento con il vino, anch'esso mai anonimo. Menu vario e intrigante, nel rispetto delle stagioni e della produzione locale.

PIATTI TIPICI


Lasagnette di ricotta, zafferano e pomodori; zuppa di lenticchie di S. Stefano alla menta; variazioni di baccalà in crema di ceci e frittella in marmellata di limoni; stracotto di guancia; bavarese cioccolato e caffè; millefoglie al Marsala

IL PIATTO DA NON PERDERE

Nido di pecorino, miele e pere

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Bocconotti alle mele profumate allo zenzero

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	
COPERTI	30
PARCHEGGIO	privato del ristorante

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; scapeco di Vasto; rintrocelo al pepe rosso con tonno di mattanza; sagnette al sugo di pelosi; grigliata mista ai carboni; fraccaje (frittura di paranza)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Brodetto di pesce alla vastese

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Brodetto alla vastese

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	24 dicembre - 6 gennaio
PREZZO EURO	40-60
C. CREDITO	
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; braciolo di agnello e/o castrato locale

IL PIATTO DA NON PERDERE

Patate alla "cellarotta"

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Maccheroni alla molinara

CHIUSURA	giovedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	23
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo

Molise

AGNONE

DIANA

Via Marconi, 26 | Agnone (IS)
Tel. 0865 78311 | Cell. 338 2146677
luigidiana13ld@gmail.com

Luigi e Gianluca Diana, titolari del ristorante, in 13 anni di esperienza hanno posto in luce la tradizione di una cucina locale ben radicata, 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, cucinato secondo i canoni termolesi di 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 fatti in casa. Fornita la cantina molisana e abruzzese. Cortese e attento il servizio di sala.

PIATTI TIPICI

Ravioli alle noci con tartufo fresco (in stagione); tacconelle al sugo di agnello; chitarra con frutti di mare sguosciati; tacconelle calamaretti e scampi con tartufo (in stagione); "Nodera" di trippette di agnello; agnello alla brace

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gnocchetti all'astice

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gnocchetti con verdure mantecati al caciocavallo di Agnone

CHIUSURA	martedì
FERIE	seconda quindicina di ottobre
PREZZO EURO	25-45 (se pesce)
C. CREDITO	   
COPERTI	100 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Luigi Diana

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 varriopinto 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Taglierini con scampi e scaglie di tartufo nero

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pane cotto con bietole e fagioli

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

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 frita 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

CAMPOBASSO

VECCHIA TRATTORIA DA TONINO

Corso V. Emanuele, 8 | Campobasso
Tel. 0874 415200 | Cell. 328 5510787
www.vecchiatrattoriadatonino.com
vecchiatrattoriadatonino@gmail.com

Uno dei migliori ristoranti della regione, si trova sul corso principale, in un palazzo ottocentesco. Ha il tono di un ristorante borghese di qualche tempo fa: mobili d'epoca, collezioni di piatti. La sala da pranzo è linda e curata. L'accoglienza, cortese, è del patron Aldo Casilli. Il menu è recitato a voce. La cucina usa solo prodotti locali, si rifà alla tradizione con influenze campane e pugliesi. La presentazione dei piatti è molto accurata. Uno dei punti di forza è il baccalà. I vini si scelgono da una carta equilibrata, che offre etichette limitate, di nicchia, a prezzi corretti.

PIATTI TIPICI

Involentini di melanzane con latticini, gratinate con pomodoro e caciocavallo dell'Alto Molise; cupola di bucatini, pomodorini, capperi, olive e provola in manto di peperoni; linguine al sugo di baccalà, salsa di noci e mollica croccante; costolette di agnello molisano "arraccanate"; faraona disossata farcita con ricotta, uva passa e pinoli; millefoglie sbriciolata con crema chantilly

IL PIATTO DA NON PERDERE

Variazioni sul tema del baccalà

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Linguine al sugo di baccalà, salsa di noci e mollica croccante

CHIUSURA da settembre a giugno: domenica sera e lunedì; in luglio e agosto: sabato e domenica

FERIE prima settimana di gennaio e prima settimana di luglio

PREZZO EURO 35

C. CREDITO 

COPERTI 30

PARCHEGGIO comodo

CAPRACOTTA

L'ELFO

Scalinata Luigi Campanelli | Capracotta (IS)
Tel. 0865 949131 | Cell. 328 7317945
www.ristoranteelfo.it | info@ristoranteelfo.it

Posto a metà di una scalinata, è preaduto 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 cicorie; ravioli di brasato con funghi galletti e asparagi selvatici; zuppa di lenticchie di Capracotta, patate e cicoria selvatica; bocconcini di cinghiale alle mele di Castel del Giudice; cosciotto di agnello ai funghi prugnoli o dormienti su cicoriella selvatica; ferratelle con spuma di ricotta e marmellata di arance

IL PIATTO DA NON PERDERE

Chitarrina al tartufo bianco (in stagione)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Nido di "M'nestra patan" con lenticchie e scaglie di tartufo nero

CHIUSURA lunedì (ma aperto ad agosto e se festivo)

FERIE 15 giorni a maggio e 15 a novembre

PREZZO EURO 25-28

C. CREDITO 

COPERTI 60 + 20 all'aperto

PARCHEGGIO pubblico

IN CUCINA Michele Sazio

GUGLIONESI

RIBO

Contrada Malecoste, 7 | Guglionesi (CB)
Tel. 0875 680655 | Cell. 347 1435592
www.ribomolise.it | info@ribomolise.it

È un ristorante elegante e raffinato, tradizionale e innovativo insieme. Bobo, patron creativo e geniale, è grande interprete delle tradizioni gastronomiche bassomolisane. 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

Cartoccio di verdure e pesce; polenta e scampi avvolti con lardo; cavatelli o strozzapreti con crostacei; tortelloni con ricotta del Molise e pescatrice; brodetto di pesce alla termolese; pescatrice al forno con patate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bourguignonne di pesce

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spaghetti tritati al brodo di pesce

CHIUSURA lunedì

FERIE 1-15 gennaio

PREZZO EURO 45

C. CREDITO tutte

COPERTI 60

PARCHEGGIO privato del ristorante

IN CUCINA Colombo Vincenzi (detto "Bobo")

ISERNIA

DA PATRIZIO

Corso Marcelli, 37 | Isernia
Tel. 0865 299516 | Cell. 338 9621920
patriziodicesare@live.it

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 ma con poca luce diretta. Il cuoco elabora una cucina innovata, studiata con cura, che non prescinde dalla tradizione locale. Usa, con disinvoltata abilità, abbinare i prodotti di terra e di mare e pone particolare cura alla cucina del pesce, sempre freschissimo. Salumi e formaggi regionali di ottima qualità. Cantina in prevalenza molisana con onesti ricarichi. In sala la moglie rende il servizio attento, cordiale e piacevole.

PIATTI TIPICI

Antipasti di pesce; antipasto di cucina locale (caciocavallo alla piastra, soffritto 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Baccalà "arraccanato"

CHIUSURA domenica e sabato a pranzo

FERIE 19-31 agosto

PREZZO EURO 20-30 (se pesce)

C. CREDITO 

COPERTI 40

PARCHEGGIO pubblico

IN CUCINA Patrizio Di Cesare

ISERNIA

OSTERIA RU PARAVISE

Piazza Andrea d'Isernia
(Rampa Mercato) | Isernia
Tel. 0865 414847
www.gruppofacebook:"osteriaparadiso"
osteriaparadiso@gmail.com

"Madonna del Paradiso", chiesetta posta nella vallata, dà il nome al locale e Patretern (Padreterno) è il soprannome di famiglia. Piccolo ambiente rustico, con veranda che guarda il gruppo delle Mainarde, deve la sua notorietà alla tenace fedeltà alla tradizione e alla cortesia dei titolari: Giancarlo e Claudio, eredi della cucina familiare. Il cliente si sente a suo agio, mangia bene piatti semplici: zuppe, baccalà, grigliate di carne, uniti a vino e olio extravergine molisani. Serate a tema cucinando prodotti di stagione: la famosa cipolla di Isernia, fagioli "a'murrecene", funghi, tartufo... per esaltare la sapida cucina locale.

PIATTI TIPICI

Zuppa di scarola e legumi; zuppa di ceci e funghi porcini (in stagione); polenta e baccalà; maccheroni alla chitarra con tartufo bianco o funghi porcini (in stagione); grigliata di carni molisane; brasato di maiale al forno con patate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Sagnette di casa e fagioli a tabacco o con fagioli bianchi "a'murrecene" (in stagione)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Baccalà alla griglia con peperoni arrostiti

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	settimana di Ferragosto
PREZZO EURO	25-30 (con vino della casa)
C. CREDITO	   
COPERTI	45 + 10 in verandina
PARCHEGGIO	pubblico
IN CUCINA	Giancarlo Antenucci

MONTEFALCONE NEL SANNIO

AL VECCHIO TRATTURO

C/da Macchia del Lago
Montefalcone nel Sannio (CB)
Tel. 0874 877955 | Cell. 329 414895
pasqualemoscuf@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 basso-molisana. 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Orecchiette con asparagi selvatici e fagioli cannellini

CHIUSURA	lunedì (dal 19/11 al 19/03)
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 Terre-sacre, 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cavatelli con la ventricina

CHIUSURA	mai
FERIE	variabili
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	  
COPERTI	100 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

SANT'ANGELO LIMOSANO

PERBACCO

Via Municipio, 1A | Sant'Angelo Limosano (CB)
Tel. 0874 701888 | Cell. 340 5345128
www.xbacco.net | info@xbacco.net

Ristorante in albergo

Giulio e Mary, i giovani, accoglienti e simpatici proprietari, lasciano Milano e tornano a Sant'Angelo Limosano dove acquistano un'ala di un palazzo settecentesco e creano "Perbacco". Il ristorante, grazie a competenza, entusiasmo e creatività dei titolari, offre piatti della tradizione innovati con gusto; prodotti locali tra cui pecorini, caciocavalli e latticini, salumi di ottima qualità: interessante la mortadella di cinghiale. Buona la selezione di vini, circa 50 etichette, provenienti da tutta Italia e dal Molise.

PIATTI TIPICI




Salsiccia di fegato con arance; scamorza al cocchio con funghi e tartufo fresco (secondo stagione); cavatelli alla crema di formaggi e tartufo fresco (secondo stagione); maccheroni alla chitarra con carciofi, pecorino e pepe (inverno); baccalà, olive nere e capperi; salsiccia al vino rosso

IL PIATTO DA NON PERDERE

Paccheri al ragù di cinghiale

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Scamorza al cocchio con funghi e tartufo

CHIUSURA	Natale; aperto a pranzo e a cena su prenotazione
FERIE	prima settimana di settembre
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	  
COPERTI	50 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Maria Lacarpia

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; fettuccine 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")

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Brodetto termolese di Tornola

CHIUSURA	giovedì (solo in inverno)
FERIE	dal 1° al 20 gennaio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	65
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 verdure e misticanza, in riduzione di Tintilia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Selezione di carpacci di pesce (6 varietà di pesce e sali particolari)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Rivisitazione di seppie e piselli

CHIUSURA	lunedì a pranzo
FERIE	mai
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	110
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Massimo Talia

TERMOLI

TORRE SINARCA

SS 16 Europa 2 direzione Nord | Termoli (CB)
Tel. 0875 702160
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

Polpette ripieni in purgatorio; vellutata di fagioli con cicorieta 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pescatrice ripiena al ragù

CHIUSURA	domenica sera e lunedì intera giornata
FERIE	novembre
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

VASTOGIRARDI

IL VECCHIO GRANAIO

Località Trigno | Vastogirardi (IS)
Tel. 0865 836225 | Cell. 338 7233260
vecchiogran@tiscali.it

Ristorante in agriturismo

Vecchio mulino ad acqua trasformato in piccolo, accogliente ristorante poi, con gusto, ampliato con elementi a veranda. Da 18 anni in cucina si elaborano, con equilibrata creatività, i prodotti del territorio attinti anche dal proprio orto. I cuochi creano connubi tra latticini, frutta essicata, erbe campestri, per farne ripieni di paste fatte in casa. Sapiente uso di selvaggina, polente anche di farro, legumi, funghi e tartufi freschi, in indovinati abbinamenti. Competente e discreta la presenza in sala del titolare. Buona selezione di vini regionali, con lieve ricarico.

PIATTI TIPICI

Vellutata di verdure miste con crostone di pane, uovo in camicia e lamelle di tartufo (in stagione); fagottini di ricotta, prosciutto, frutta essicata, su salsa di crema di formaggi; pappardelle o taccozze alla selvaggina; filetto di vitello ai funghi o al tartufo fresco molisano (in stagione); caciocavallo arrosto con confetture; torta di pere al cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Raviolo al tartufo molisano

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Scamorza impanata

CHIUSURA	dal lunedì al mercoledì (ma aperto su prenotazione)
FERIE	seconda quindicina di giugno
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	60 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Paolo Di Benedetto e Luigina Di Serio

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 zucchini 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; spaghetti di Gragnano ai frutti di mare

IL PIATTO DA NON PERDERE

Rotolino di San Pietro con carciofi, asparagi e patate

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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 cotichino in inverno); fusilli a mano con ragu' 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

RICETTA DEL RISTORANTE

Mussillo in casseruola

CHIUSURA	domenica
FERIE	agosto, Natale e Pasqua
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	CartaSi  
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 ragu' di cinghiale; orecchiette con broccoli; bocconi di vitello con porcini e zucca; baccalà in cassuola

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fusilli lardiati

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Fusilli lardiati

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80

BARANO D'ISCHIA

TRATTORIA
IL FOCOLARE

Via Cretajo al Crocifisso, 3
Barano d'Ischia (NA)
Tel. 081 902944 | Cell. 340 7336816
www.trattoriaalfocolare.it
info@trattoriaalfocolare.it

Riccardo, Loretta D'Ambrà e i loro sette eredi vi accolgono come foste loro vecchi amici nella magia della mezza collina ischitana, fuori dallo stressante caos della costa isolana. L'idea, fin dal 1991, è stata di portare avanti la visione di Ischia "Isola di terra", nel ricordo della storia e dell'economia locale, in difesa di una cucina tipica ma non solo isolana. Ecco quindi un'eccezionale coniglio all'ischitana, i fagioli zampognari, prezioso retaggio dell'agricoltura locale, ma anche innovazioni come la pasta verde, fatta in casa e mescolata a erbe selvatiche, al delicato ed esclusivo pesto di ortica.

PIATTI TIPICI

Zuppa di fagioli "zampognari" e cotiche; maccheroni alle erbe selvatiche al pesto di ortica; pasta e patate con la provola; riso tostato agli agrumi; gnocchi di melanzane con pomodorini e provola; costatelle di maiale e papaccelle (peperoni) napoletane

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coniglio all'ischitana

CHIUSURA	24, 25, 26 dicembre; mercoledì non in estate
FERIE	2 settimane tra febbraio e marzo
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSi  
COPERTI	120 + 120 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Agostino e Francesco D'Ambrà

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Capresina con cuore di chuao, gelato e salsa alla vaniglia

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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	30
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

Ammugliatiello (involtini di intestino di agnellino) alla brace

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa di fagioli neri con le cotiche

CHIUSURA	lunedì; aperto solo a cena
FERIE	settembre
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	comodo

CASERTA

LE COLONNE

Viale Giulio Douhet, 7/9 | Caserta
Tel. 0823 467494
www.lecolonnemarziale.it
info@lecolonnemarziale.it

Ristorante elegante, punto fermo della ristorazione casertana dal 1950, con sale riunioni e ampia, accogliente hall, vicinissimo alla Reggia di Caserta. Nell'elegante sala sarete accolti dai fratelli Marziale, figli del fondatore, la cui volontà è quella di farvi riscoprire il meglio dei prodotti del territorio con la passione e l'inventiva, la cura dei dettagli e soprattutto la selezione delle materie prime. I punti di forza sono la carne e la mozzarella di bufala che possono accompagnare il pasto dall'antipasto al dolce. Vasta è la carta dei vini sia campani che nazionali.

PIATTI TIPICI

Palla di mozzarella ripiena di taglierini al basilico; pasta ai pomodori; tonkatzu su maialino nero casertano e mozzarella di bufala; mozzapepe al limone; stracotto di bufala al Falerno; mozzarella cake

IL PIATTO DA NON PERDERE

La pizza al contrario

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tonkatzu su maialino nero casertano e mozzarella di bufala

CHIUSURA	martedì; aperto solo a pranzo
FERIE	2 settimane ad agosto
PREZZO EURO	35-50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	75
IN CUCINA	Rosanna Marziale

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Risotto alla pescatora

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	metà gennaio-metà febbraio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	  
COPERTI	70 + 120 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

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 cocchio 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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; schiacciata seppie e patate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Variazioni di pesce azzurro

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Fettuccine verdi con triglie di scoglio e finocchio

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50

FORÒ D'ISCHIA

MELOGRANO

Via Giovanni Mazzella, 110
Forò d'Ischia (NA)
Tel. 081 998450
www.ilmelogranoischia.it
info@ilmelogranoischia.it

Molto elegante, romantico, con bellissimo giardino di melograni e olivi. L'ambiente è silenzioso e confortevole. I tavoli ben distanziati, apparecchiati in modo impeccabile, il servizio professionale e cortese, mettono gli ospiti a proprio agio in modo discreto. È gestito dal 1995 da Libera e Giovanni Jovine. La cucina è creativa e varia giorno per giorno a seconda dei pesci pescati in nottata dalle paranze ischitane e della produzione orticola giornaliera. Ottima selezione di vini, grappe, pani e oli.

PIATTI TIPICI

Risotto con ricci, gamberi e zucchine; scarole ripiene di carne di coniglio; uova di dentice; delizie di marzapane al cioccolato con ricotta, canditi e salsa vaniglia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Il ragù napoletano

CHIUSURA	mai in stagione; lunedì (da ottobre a marzo)
FERIE	da metà novembre a Natale e da metà gennaio a metà marzo
PREZZO EURO	60-80
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35 + 50 all'aperto

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 scarole 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')

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Fianchetto di vitello ripieno (panzetta chiena)

CHIUSURA	aperto tutto l'anno su prenotazione
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	privato del ristorante

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Minestra maritata

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	settembre
PREZZO EURO	36-45
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@ristorantelaconca.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 di ricotta e formaggio moscione e ragù di pomodoro; ziti di Gragnano con finta salsa genovese di cipolle e pesce spada; sformatino di verdure selvatiche, con pesce azzurro e purea di fave; trancio di pescatrice al sesamo con curry di verdure; tortino di mela annurca con crema pasticciera

IL PIATTO DA NON PERDERE

Millefoglie di pesce bandiera con patate, erbe di campo e pesto di basilico

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Millefoglie di pesce bandiera con patate gratinate, erbe di campo all'olio e pesto

CHIUSURA	lunedì
FERIE	2 gennaio-15 febbraio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	36 + 36 all'aperto

NAPOLI

ALBA

Piazzetta del Leone, 7 | Napoli
Tel. 081 7618505
www.ristorantealba.it
info@ristorantealba.it

Il ristorante si trova in prossimità della stazione ferroviaria di Napoli-Mergellina e dell'imbarco degli aliscafi per le isole. L'ingresso è alle spalle della statua del leone, di borbonica memoria, dalla quale ha tratto il nome la piazza. Il ristorante è dominato dal bianco delle pareti e dei soffitti. Una striscia di perspex trasparente solca il pavimento sotto il quale scorre una lama d'acqua azzurrina e limpida. La sala, sul fondo, si prolunga in una scala, anch'essa trasparente, che porta in un grottone con pareti a vista in tufo, tipica pietra vulcanica della Campania.

PIATTI TIPICI

Antipasto di gamberoni in camicia di pasta sfoglia; scialatielli alle vongole, calamari e pomodorini; spaghetti ai frutti di mare; filetti di pesce di giornata con fiori di zucca e olive

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pesce pescato freschissimo

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Scialatielli alle vongole, calamari e pomodorini

CHIUSURA	mai
FERIE	15 giorni in agosto
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	170

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spaghettoni di Gragnano con salsiccia e provola

CHIUSURA	domenica sera, lunedì
FERIE	giugno, luglio e agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	scomodo

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 Lievitomadre 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pizza Margherita Doc

CHIUSURA	domenica
FERIE	5-26 agosto
PREZZO EURO	10
C. CREDITO	tutte
COPERTI	170

NAPOLI

CIBI COTTI (LA NONNA)

Via Ferdinando Galliani, 30 | Napoli
Tel. 081 682844

Trattoria

Sull'insegna è scritto "Cibi Cotti" ma è a tutti nota come "La Nonna". Anna Pappalardo, decana dei ristoratori napoletani, alla vigilia dei 90 anni è fedelissima custode delle tradizioni culinarie partenopee ormai sopravvissute quasi solo in simili locali popolari. Il menu varia tutti i giorni per accontentare una clientela prevalentemente fissa. Non si prepara il conto; dopo mangiato, ciascuno elenca ciò che ha degustato. La figlia della nonna, Cuncetella, rapidamente indica il prezzo dovuto. Il rapporto fiduciario è talmente forte che, a memoria d'uomo, non sono mai sorte contestazioni.

PIATTI TIPICI

Brioche farcita; frittata di maccheroni; pasta e fagioli; "gattò" (gateau) di patate; bocconcini di ricotta fritti; zuppa di soffritto

IL PIATTO DA NON PERDERE

Totani e patate

CHIUSURA domenica; aperto solo a pranzo

FERIE 2 settimane ad agosto

PREZZO EURO 15

C. CREDITO nessuna

COPERTI 40

PARCHEGGIO scomodo

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

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pastiera

CHIUSURA domenica sera

FERIE 12-27 agosto

PREZZO EURO 40

C. CREDITO tutte

COPERTI 70

NAPOLI

GORIZIA 1916

Via Gianlorenzo Bernini, 29/31 | Napoli
Tel. 081 5782248
www.gorizia1916.com
info@gorizia1916.com

Ristorante - Pizzeria

Un'unica recensione vale per entrambi i locali, con lo stesso nome, ubicati sulla collina del Vomero: la casa madre, sorta nel 1916 in Via Bernini e la costola, aperta nel 1962 in Via Alvino. Entrambe notissime e degne di segnalazione per la pizza Margherita, veramente ottima, come raramente si mangia a Napoli ove, di regola, è difficilissimo trovarne di veramente buone. Inoltre, piatti della tradizione napoletana: ragù, genovese, linguine vongole e lupini, carne alla pizzaiola, frittura di pesce e altro. D'inverno si gusta una buona minestra maritata, gran piatto della cucina napoletana.

PIATTI TIPICI

Zuppa di cozze; minestra maritata (inverno); penne alla genovese; ziti al ragù; carne alla pizzaiola; pizza Margherita

IL PIATTO DA NON PERDERE

Capretto con patate al forno a legna

CHIUSURA mai

FERIE mai

PREZZO EURO 30

C. CREDITO tutte

COPERTI 80

PARCHEGGIO scomodo

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, cocchio 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; cocchio all'acqua pazza; polpo affogato alla Luciana; orata al sale; babà napoletano

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spigola (branzino) fritto

CHIUSURA	martedì
FERIE	seconda settimana di gennaio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	240
PARCHEGGIO	scomodo

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Paccheri allo stocco

CHIUSURA	aperto solo a pranzo; venerdì e sabato anche a cena
FERIE	14-31 agosto
PREZZO EURO	20
C. CREDITO	
COPERTI	60

NAPOLI

MIMI' 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Peperoni ripieni

CHIUSURA	domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	40-60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120 + 15 all'aperto

NAPOLI

OSTERIA DEGLI ANGIOINI

Piazza Francese, 9/10 | Napoli
Tel. 081 4203038
osteriaangioini@alice.it

Ristorante - Pizzeria

In un'antica piazzetta di epoca angioina, si trova l'osteria pizzeria di antica tradizione, attualmente gestita dalla famiglia Barattolo. Qui, oltre alla pizza in tutte le sue varietà, preparata dallo stesso proprietario con abilità e fantasia, si possono gustare piatti della cucina campana: dagli antipasti del tagliere con affettati e latticini a quello marinaro; dalla pasta con patata e provola, alle pennette alla genovese; dalle grigliate miste di pesce e gamberoni, ai morsetti di baccalà fritti e in cassuola. Ricca la carta dei vini, prevalentemente campani. Servizio molto cortese.

PIATTI TIPICI

Pappardelle aglio, olio, cozze e pecorino; paccheri alla mamma; cannelloni di mare; risotto al limone; frittura del golfo; pizza frita con provola, ciccioli e ricotta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Linguine al cartoccio alla Santa Lucia

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Linguine al cartoccio alla Santa Lucia

CHIUSURA	domenica; lunedì e martedì solo pranzo
FERIE	agosto
PREZZO EURO	15-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40

NAPOLI

TAVERNA DELL'ARTE

Rampe San Giovanni Maggiore, 1/A | Napoli
Tel. 081 5527558
www.tavernadellarte.it

San Giovanni Maggiore è una chiesa del centro antico di Napoli e fa da sfondo alle rampe omonime. Il locale è proprio sopra le rampe e prende accesso da un portoncino disposto sull'ultimo pianerottolo. È un quadretto della Napoli antica, carico di vita e di vestigia del passato. L'ambiente è conservato, con estrema cura nelle salette interne, dal patron chef Alfonso Gallotti, appassionato cultore della Napoli del Sette-Ottocento, simpatico e discreto anfitrione. Il cliente è piuttosto un amico al quale far provare delicatezze che spesso sono andate dimenticate. Doviziosa cantina di vini campani.

PIATTI TIPICI

Paccheri con alici fresche; maccheroni allo scarpariello; zuppa di lenticchie e castagne; zuppa di fagioli alla maruzzara con pomodorini e origano; baccalà alla cantiniera con olive nere, capperi e pomodoro; fritto di pesce azzurro con ortaggi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Granatine di vitella con funghi porcini

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Granatine di vitella con funghi porcini

CHIUSURA	domenica; aperto solo a cena
FERIE	2 settimane a Ferragosto
PREZZO EURO	25-30
C. CREDITO	
COPERTI	42

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; braciola 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

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Calamarata con baccalà, pomodorini datterini gratinati al forno

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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pasta e fagioli ai pomodorini del piennolo

CHIUSURA	martedì
FERIE	24 e 31 dicembre
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	
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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Paccheri con polpa di scorfano, vongole veraci e zucchine

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

POZZUOLI

FATTORIA DEL CAMPIGLIONE

Via Vicinale Campania, 2 | Pozzuoli (NA)
Tel. 081 5263733
www.lafattoriadelcampiglione.it
info@lafattoriadelcampiglione.it

Nella primavera del 1995, due amici di vecchia data decisero di rilevare un casolare fatiscante, per farne un ristorante solo di carni. I due amici sono Michele Sgamato, esperto macellaio, e Gerardo Buono, cuoco da oltre un ventennio. Cucinare carne in una zona di mare è stata quindi una vocazione. Il locale è ampio e spazioso e mantiene come caratteristica l'accoglienza e il calore. Può vantare una cantina molto fornita con più di 1000 etichette. È anche un punto vendita di cioccolato e di sigari pregiati.

PIATTI TIPICI

Paccheri alla genovese; minestra di laganelle e ceci; stracotto di maiale nero casertano al vino Piediroso; coniglio alla cacciatora

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliata di manzo all'aceto balsamico

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Paccheri alla genovese

CHIUSURA	martedì; da giugno ad agosto aperto solo la sera
FERIE	22 dicembre-6 gennaio
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	170 + 60 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'alicci 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')

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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 particolare 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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 pizze, 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Baccalà in cassuola

CHIUSURA	mercoledì; aperto solo a cena
FERIE	agosto
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100

SAN GIORGIO DEL SANNIO

LOCANDA DELLA LUNA

Pizza Bocchini, Traversa Ocche
San Giorgio del Sannio (BN)
Tel. 0824 40157

Daniele Luongo e la moglie Teresa Nardone hanno scelto il nome di questo ristorante divertendosi con l'acronimo dei loro cognomi. L'ambiente è elegante ma sobrio, con uno splendido camino. In sala, Antonietta spiega con passione ogni proposta gastronomica. Delicati accostamenti nella preparazione dei piatti e cortesia nel servizio. Pomodori, melanzane, zucche e kiwi crescono a un passo dalla cucina. Il menu, che cambia ogni mese, si apre con antipasti di insaccati e salumi del territorio, con le verdure grigliate appena colte e prosegue con le paste, condite anch'esse con i prodotti dell'orto. Vini delle province campane, con qualche incursione in altre regioni italiane.

PIATTI TIPICI

Minestra maritata con pizza di granone; ravioli di ricotta con misticanze dell'orto e pomodorini; pasta fresca con broccoli, carciofi e scaglie di caciocavallo podolico

IL PIATTO DA NON PERDERE

Sfoglia caramellata con crema allo Strega e amarene sciroppate

CHIUSURA	martedì e domenica sera
FERIE	1 settimana a luglio
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30

SANT'AGATA SUI DUE GOLFI

LO STUZZICHINO

Via Deserto, 1 | Sant'Agata sui Due Golfi (NA)
Tel. 081 5330010
www.ristorantelostuzzichino.it
mimmo@ristorantelostuzzichino.it

La piccola cittadina, frazione della maggiore Massa Lubrese, 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; mezzo pacchero di Gragnano con carciofo violetto di Castellammare; zuppa di verza e castagne; gamberetti di Crapolla gratinati al forno su foglia di limone massese; ricciola del golfo alle erbe aromatiche con scarola imbottita; mousse al pistacchio di Bronte con fonduta di cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pasta e patate con provolone del Monaco

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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 Sarrastrì. 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Linguine ai granchi di fiume

CHIUSURA domenica sera

FERIE Ferragosto, Natale

PREZZO EURO 20

C. CREDITO nessuna

COPERTI 40

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 nughitielli); 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Linguine alle aragostelle di fiume

CHIUSURA martedì

FERIE mai

PREZZO EURO 25

C. CREDITO tutte

COPERTI 100 + 250 all'aperto

PARCHEGGIO comodo

IN CUCINA Carmela Lombardi

VAIRANO PATENORA

VAIRO DEL VOLTURNO

Via IV Novembre, 60 | Vairano Patenora (CE)
Tel. 0823 643018
www.vairodeltolturno.com
renatomartino67@gmail.com

Il ristorante, con aria condizionata, è situato in uno dei borghi più affascinanti del Casertano. Lo chef Renato Martino, grazie all'esperienza diretta sui fornelli e ad una grande fantasia, propone accostamenti originali. La sua fonte d'ispirazione è la tradizione rivisitata con prodotti di qualità: maiale, bufalo, verdure, peschiole (pesche nane conservate in agrodolce). Ogni piatto è un'emozione, come le millefoglie di bufalo e mozzarella con salsa verde di peschiole, il fagottino di pasta con scarola di brasato e crema di fagioli, il timballo di zita con ragù di bufalo. Renato, anche sommelier, propone una vasta gamma di vini regionali e nazionali.

PIATTI TIPICI

Paccheri alla falsa 'nduja di maiale nero casertano; bufalo più crudo che cotto; agnello laticauda in diverse interpretazioni; anatra in due cotture; cavato di mozzarella con salsa di acciughe; millefoglie alla mela annurca

IL PIATTO DA NON PERDERE

Maiale nero casertano con anice stellato e confettura di papaccelle

CHIUSURA martedì e domenica sera

FERIE 2 settimane in luglio

PREZZO EURO 25-60

C. CREDITO tutte

COPERTI 60

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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Lenticchie e broccoli (n'miccul' e bbrucocch'!)

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; risotto ai gamberetti con rucola selvatica; linguine al cartoccio, con frutti di mare, gamberi e totani; scialatielli fatti in casa con gamberi e carciofi (in stagione); linguine con l'astice e pomodorino del piennolo; pezzogna (pagello o fragolino) alla brace o al sale

IL PIATTO DA NON PERDERE

Paccheri di Gragnano al sugo di rana pescatrice (coda di rospo)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Paccheri di Gragnano al sugo di rana pescatrice

CHIUSURA	martedì (non festivi)
FERIE	dal 10 gennaio al 10 febbraio
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 il cielo e il mare, sulle pendici del Monte Faito, è stata realizzata dal patron Antonio Staiano questa straordinaria osteria insieme ad un piccolo caseificio, restaurando sapientemente un'antica torre di avvistamento, da secoli abbandonata. La cucina del locale rispetta la migliore tradizione gastronomica della costiera, utilizzando prodotti della terra coltivati in loco, latte e formaggi del caseificio annesso e pesci che vengono recapitati quotidianamente dai pescatori della sottostante marina di Vico Equense.

PIATTI TIPICI

Risotto alle rape bianche con caciocavallo affumicato; spaghetti di Gragnano con "patelle" di mare e pomodorino; ravioli ripieni di ricotta, miele e limone candito; pasta e patate con provolone del Monaco; misto di carni sulla brace; zeppole di San Giuseppe in ogni stagione

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cannelloni ripieni di carne e formaggi, con ragù del contadino

CHIUSURA	martedì (solo in inverno)
FERIE	dal 10 gennaio al 10 febbraio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35 + 35 all'aperto

Puglia

ALTAMURA

ARTUSI

Via G. Manfredi, 25 | Altamura (BA)
Tel. 080 3144003 | Cell. 340 9589577
info@ristorantearthusi.it

Ristorante accogliente, con cucina tipica del territorio e spunti di cucina creativa di mare. Particolare attenzione viene data alla cucina dell'Artusi con rivisitazioni "moderne". Servizio garbato ed efficiente.

PIATTI TIPICI

Ricotta tiepida con crostini di pane di Altamura su vellutata di zucca; pasta al ferro con funghi cardoncelli e straccetti di cinghiale; polpette di agnello con funghi cardoncelli e verdure; branzino con vellutata di piselli su pane aromatico alle erbe; cosciotto di agnello farcito ai profumi della Murgia; tortino di ricotta e vaniglia con riduzione di "Padre Peppe" (liquore alle noci) su crema chantilly

IL PIATTO DA NON PERDERE

"Donzelle" artusiane

LA RICETTA DEL RISTORANTE

"Tagliolina" con cicerchie e gamberi rossi di Gallipoli

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	15-31 agosto
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Filippo Sardone

ANDRIA

UMAMI

Via Triani, 103 | Andria (BA)
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

Spaghettoni, aglio, olio, cicale nostrane e peperone crusco; gnocchetto di grano saraceno su passata di pomodoro; galatino e salsiccia affumicata; baccalà su passata di legumi e vin cotto; astice con olive verdi; agnello alla menta e ricotta calda; podolica cotta ai carboni

IL PIATTO DA NON PERDERE

"Cassata" artusiana

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spaghettoni, aglio, olio, cicale nostrane e peperone crusco

CHIUSURA	martedì e domenica sera
FERIE	variabili
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Felice Sgarra

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spaghetti al nero di seppia

CHIUSURA	mai
FERIE	agosto
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	 
COPERTI	50

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 spaghetti 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spaghettoni in guazzetto di ricci di mare e stracciatella tiepida

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

BARI

SANTA LUCIA

Lungomare G. Starita, 9/a | Bari
Tel. 080 5344860
www.ristorantesantalucia.com
santaluciaristorante@libero.it

Sessant'anni di ininterrotta attività, tramandata da padre in figlio: è il caso dei due chef baresi Bruno e Daniele Caldarulo e del loro storico locale, affacciato sul mare. La cucina declina un'ampia gamma di proposte: dall'assoluta tipicità fino alle più originali rivisitazioni, passando attraverso il recupero di antiche ricette, come gli spaghetti spezzati in brodo di dentice, o l'imperdibile zuppa di pesce alla vecchia maniera. Daniele coniuga con intelligenza ed equilibrio il prodotto ittico con quello dell'entroterra. Servizio cortese e vini non solo regionali.

PIATTI TIPICI

Cavatelli di grano arso con gamberi, pescatrice e vongole su vellutata di cicerchie; zuppa di pesce alla vecchia maniera; polpo croccante su schiacciata di fave bianche; sauté di cozze; tempura di pesce

IL PIATTO DA NON PERDERE

Linguine ai frutti di mare

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa di pesce alla vecchia maniera

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tagliolini all'uovo con alici e pomodorini

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spaghetti fatti in casa con fagiolini

CONVERSANO

PASHÀ

Piazza Castello, 5-7 | Conversano (BA)
Tel. 080 4951079
www.pashaconversano.it
pashaconversano@libero.it

Situato nella splendida piazza Castello, si distingue per lo stile impeccabile e la ricercata eleganza. I titolari svolgono i loro compiti con grande professionalità: Antonello Magistà in sala, ai fornelli la mamma, signora Maria, che realizza piatti che ora interpretano il territorio, ora presentano equilibrati spunti innovativi, come lo sfornato di cicorielle e polpettine su leggero purè di patate; i tagliolini all'uovo con ragù bianco di capretto, verdure novelle e caciocavallo podolico. Torta di ricotta con crema inglese e vincotto, in chiusura. Validi selezione di oli e una carta dei vini di ampio respiro.



PIATTI TIPICI

Terrina calda di melanzane e fiori di latte con passatina di pomodoro (estate); rigatoni con ricotta, pomodoro fresco e basilico; ravioli di ricotta di pecora, rape e brodetto di triglie e cicale di mare; cartoccio di pesce con cuscus di verdure; scaloppa di dentice con cime di rapa al peperoncino e salsa di foie gras e lime

IL PIATTO DA NON PERDERE

Timballo di cipollotti con fonduta di caciocavallo, vincotto e briciole di tarallo

CHIUSURA	lunedì (primavera-estate); domenica sera e lunedì (autunno-inverno)
FERIE	variabili in novembre
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	    
COPERTI	78 + 240 all'aperto

CHIUSURA	domenica sera - lunedì; aperto solo a cena
FERIE	10-20 agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	  
COPERTI	80 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Giuseppe Verardo

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	1-15 ottobre
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	  
COPERTI	40
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Angela Nigro

CHIUSURA	martedì
FERIE	variabili in autunno-inverno
PREZZO EURO	60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30

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

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 dei fratelli Murano 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cappelletti alle cime di rapa su pesto di cozze

CHIUSURA lunedì non festivo

FERIE 2 settimane in agosto

PREZZO EURO 20-35

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spalletta di mucca podolica con funghi cardoncelli stufati e cardo mariano

CHIUSURA mercoledì e domenica sera

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_irishpub.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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Orecchiette con rucola e frutta secca

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

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 abbinati 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 erbetto 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

ARCHI DEL DUCA

Piazza S. Antonio, 1 | Martina Franca (TA)
Tel. 080 4808353 | Cell. 338 7529724
archidelduca@alice.it

Situato nel centro della città, è caratterizzato da antiche arcate in pietra, che si affacciano sulla Villa Comunale. Sobri gli arredi. È apprezzato dai turisti e dai clienti abituali. Propone piatti della tradizione rivisitati e ben presentati; i prodotti utilizzati sono rigorosamente della zona. Numerosi gli antipasti freddi e caldi tra cui spiccano i flan. Primi e secondi semplici e dagli abbinamenti tranquilli, come tagliolini ai carciofi e cosciotto di agnello alle erbetto con patatine. Servizio attento e ampia carta di vini selezionati del territorio.

PIATTI TIPICI

Mezzi paccheri con sugo bianco di agnello; trofiette con crema di cime di rapa; agnello con cardoncelli selvatici e uovo sbattuto al forno (febbraio-aprile); stinco di maiale al Susumaniello (antico vitigno della Valle d'Itria)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Marretto di agnello con lampascioni e patate al forno

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Trofiette con crema di cime di rapa

CHIUSURA	mercoledì e la sera dei festivi
FERIE	da giugno a settembre
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30-40

MARTINA FRANCA

PETRA NEVARA

Via Madonna dell'Arco, 180 (zona M)
Martina Franca (TA)
Tel. 080 4302311 | Cell. 327 8840270
www.petranevara.it | info@petranevara.it

Situato nel cuore della Valle d'Itria, in una storica costruzione in pietra del '600, utilizzata come fabbrica di ghiaccio, il locale offre la tipica cucina pugliese-mediterranea con prodotti a km 0 e vini selezionati, provenienti dalle cantine del territorio pugliese. Misurato buon gusto in ogni dettaglio: dagli arredi, ai sentieri del giardino con airole profumate di essenze.

PIATTI TIPICI

Salumi e formaggi locali (capocollo Dop di Martina Franca); orecchiette con ragù di carne; purè di fave e cicorielle di campo; carne al ragù (polpette, spezzatino misto, involtini); grigliata mista (bombette, salsiccia, agnello, "gnumeridde"); bocconotto e "mustazzule"

IL PIATTO DA NON PERDERE

Involentini di trippa bianchi

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Brasciole

CHIUSURA	martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	20
C. CREDITO	
COPERTI	150 + 120 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Giovanni Castellana

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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Scurdiata

CHIUSURA	domenica sera; inverno aperto la sera e tutti i festivi; estate sempre aperto
FERIE	ottobre
PREZZO EURO	18-22
C. CREDITO	
COPERTI	30 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Fiorina Russo

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pezzetti di cavallo

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	  
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. La cortesia della famiglia Stella è un valore aggiunto alla sosta gastronomica, speciale per genuinità. 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 Tonia Stella. 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

Sfornato di ricotta di bufala; zuppa di ceci e castagne; cosciotto di agnello al pepe nero in cocchio 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tortelli di caciocavallo podolico e pomodoro fresco

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	15-30 agosto
PREZZO EURO	35-50
C. CREDITO	    
COPERTI	30
PARCHEGGIO	zona pedonale

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 (Teaunum).

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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. 0881977354

osteriafraduetterre@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

CASTELMEZZANO

AL BECCO DELLA CIVETTA

Vico 1° 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cavatellini con salsiccia, pecorino di Filiano e verdurine di campo su crema di fagioli

CHIUSURA	martedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	
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, sauzizione cù l'occhio cicato" (tegaminò con cotica di maiale a fettine sottili, con salsiccia grassa al sugo, il tutto sovrastato da un uovo fritto)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Rascatelli alla molinara con ragù di castrato e rafano

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	18
C. CREDITO	
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 cacio ricotta

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pappardelle con crema di ceci, baccalà e peperoni cruschi

CHIUSURA	lunedì (bassa stagione)
FERIE	mai
PREZZO EURO	22
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100

MATERA

BACCANTI

Via Sant'Angelo, 58-61 (Rioni Sassi) | Matera
Tel. 0835 333704
www.baccantiristorante.com
info@baccantiristorante.com

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

Podolico affumicato con misticanza, noci e carciofini sott'olio fatti in casa; salsicciotto di baccalà con crema fior di latte e mousse di cime di rapa; calzoncelli di ricotta di bufala "Vannulo" in crema di cime di rapa; guancia di vitello con spuma di patate al rosmarino; baccalà con scarola saltata, olive nere di Ferrandina e cialda di pane di Matera; gianduiotto fondente con salsa al lampone

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fagottini di pezzente con fagioli di Sarconi e pomodorini

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Fagottini di pezzente con fagioli di Sarconi e pomodorini

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	2 settimane a gennaio e luglio
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	110

MATERA

DON MATTEO

Via San Potito (piazza Duomo) | Matera
Tel. 0835 344145 | Cell. 339 7641931
www.donmatteoristorante.com
info@donmatteoristorante.com

Il ristorante si trova in una grotta paleolitica nei "Sassi" di Matera. Il luogo è quello suggestivo delle antiche dimore contadine. L'ambiente è sobrio, ma curato. La cucina tradizionale materana è ben rappresentata dai prodotti della pastorizia. I piatti, preparati dal cuoco e sommelier Donato Malacarne, offrono interessanti accostamenti innovativi. La scelta dei vini è ampia: oltre 200 etichette dove fanno bella mostra quelle lucane. È possibile degustarli al bicchiere. Carrello di formaggi rigorosamente lucani.

PIATTI TIPICI

Pane cotto con le rape e granatina di salsiccia di pezzente; trisciddi a tre dita con aglio, olio, mollica croccante al forno e cruschi di Senise; baccalà con crema di patate e terriccio di peperoni cruschi di Senise; calzoni di ricotta dolce alla materana con fonduta di caciocavallo e riccioli di "casidd"; pettola di vitello podolico brasata alla grassanese con salsa di fichi secchi; panzerotti con crema di ricotta e ceci e croccantini di lampascioni

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fagottelli con cremoso al pecorino canestrato e burro di manteca

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ricotta allo strazzone

CHIUSURA	mercoledì; aperto solo a cena (giorni festivi anche a pranzo)
FERIE	agosto
PREZZO EURO	40-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	24

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 calzoncini 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Maccaronara alla trainiera

CHIUSURA	lunedì
FERIE	15-31 luglio
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	Cartasì  
COPERTI	100 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Strascinati alla contadina

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 frita; 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Strascinati cacio e cruschi

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Strascinati con peperoni cruschi e cacio ricotta

CHIUSURA	lunedì
FERIE	2 settimane in agosto
PREZZO EURO	22
C. CREDITO	   
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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Torta di melanzana rossa di Rotonda e ricotta fresca

CHIUSURA	le sere di domenica e lunedì (mai in estate)
FERIE	mai
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30

SAN FELE

TIPICAMENTE

C.so Umberto I, 40 | San Fele (PZ)
Tel. 0976 94004 | Cell. 333 6680417
tipicamente@alice.it

Il ristorante, aperto dal giovane chef Antonio Puppio, si caratterizza per la cucina del territorio rivisitata, la ricerca nelle tecniche, gli ingredienti selezionati (pasta di Gragnano, carni nazionali). Grande attenzione ai prodotti locali, elaborati con fantasia e creatività, con molta cura anche nella presentazione dei piatti. Cantina poco assortita per scelta.

PIATTI TIPICI

Ciambotta (piccolo antipasto di verdure); carpaccio di vitello all'Aglianico; cannazze con pomodori confit su crema di patate; stracotto di guancia a bassa temperatura su letto di verdure glassate in agrodolce; boccaccio di baccalà in lenta cottura; baccalà confit su pizza di scarole e farina di mais con peperone di Senise

IL PIATTO DA NON PERDERE

Paccheri ripieni con ragù di costine su acqua di pomodoro al basilico

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Paccheri ripieni con ragù di costine su acqua di pomodoro al basilico

CHIUSURA	lunedì
FERIE	1-15 settembre
PREZZO EURO	25-35
C. CREDITO	  
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Antonio Puppio

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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 Calabria (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 kataifi e insaporiti dal coriandolo. Scelta ghiotta di sorbetti, semifreddi e mousse. Straordinario il rapporto qualità-prezzo.

PIATTI TIPICI

Carpaccio di ricciola con menta cipollina e sali affumicati; gnocchetti di ricotta con ragù di pesce spada; saganaki di gamberi con feta al forno; purè di fave con polpo grigliato; filetto di spigola agli ortaggi; gelato di pistacchi con salsa di cioccolato e crema mou

IL PIATTO DA NON PERDERE

Sandwich di pesce spada cotto a vapore, con menta

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Carpaccio di merluzzo con succo d'arancia, croccantino di torrone, sale alla lavanda e basilico

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	tra Natale e l'Epifania; agosto e 2 settimane a settembre
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30

CASTROVILLARI

LA LOCANDA DI ALIA

Via Iletticelli, 55 | Castrovillari (CS)
Tel. 0981 46370
www.alia.it | alia@alia.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

Tortino di patate con zabaione di caciocavallo; fagottino di zucchini e mazzancolle; spaccatelle con carbonara di verdure; costolette di agnello con mosto cotto e pere; carne "ncantarata" al miele e peperoncino; mousse di liquirizia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pesce spada con caponata di pere e cipolle rosse di Tropea (in stagione)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Candele con ragù di 'nduja di Spilinga e pecorino del monte Poro

CHIUSURA	domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	40-70
C. CREDITO	   
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 tagliando; 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa di polpo con crema di ceci e crostini alla nduja

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

CIRÒ MARINA

MAX

Via Togliatti | 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; tagliolini al sugo di cernia; cavatelli con cozze e fagioli; tonno in tempura con cipolla, pomodoro, alloro; frittura di paranza; composta di ricotta al cioccolato e mostarda d'uva

IL PIATTO DA NON PERDERE

Alzata di uova con bianchetto

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spaghetti con murici, mollica di pane e pecorino

CHIUSURA	lunedì (non d'estate)
FERIE	le due ultime settimane di settembre
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Salvatore Murano

CORIGLIANO CALABRO

AL VECCHIO BIROCCIO

C.da Frassa | Corigliano Calabro (CS)
Tel. 0983 854233 | Cell. 347 4740892
www.alvecchiobiroccio.it
info@alvecchiobiroccio.com

Ristorante in agriturismo

In un contesto, che definire oasi non è esagerato, visto il palmeto che lo distingue, anche se in una campagna ubertosa di agrumi e altra frutta, la masseria, perfettamente restaurata, arredata in stile rustico, non falso come spesso accade, accoglie, in un tripudio di rose, da aprile in poi, il cliente desideroso di georgica tranquillità. I prodotti usati in cucina, con tradizionale sapienza, non aliena da novità, sono quasi esclusivamente propri. Ben calibrata la selezione dei vini.

PIATTI TIPICI

Sformatino di funghi (di stagione); maccheroni al sugo di castrato con ricotta stagionata; lagane e ceci; caramelle di carni miste (agnello, capretto, maiale, vitello); filetto alla crema d'arance; "Vurpinella" (crêpe al miele di fichi, mandorle e uvetta)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Parmigiana di zucca rossa

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Risotto alle clementine

CHIUSURA	mai (opportuna la prenotazione)
FERIE	mai
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90 + 90 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Silvana Liguori e Rosa Tucci

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa di fagioli con frutti di mare

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

Soufflè di ricotta con cipolle di Tropea e infuso di pomodoro; gnocchi di patate silane alle pepite di salsiccia, perle di fave e polvere di corallo d'astice; spaghetti al ragù di suino nero autoctono e porro croccante; grigliate miste di carne, anche chianina e podolica; baccalà fritto con peperoni; piramide di cedro

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto al tartufo nero del Pollino

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Costine di cinghiale del Savuto stracotte al timo e liquirizia su letto di polenta ai funghi

CHIUSURA	mai
FERIE	agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Ivan Carelli

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 salletta, 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

Frittelline di bianchetti (stagionale); risotto al nero di seppia; mezze maniche al sugo di cernia; coccio (gallinella) ripieno; tagliata di tonno caldo o freddo (in stagione); mousse al cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Linguine con le "scrine" (anemoni di mare)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa di scorfano e cernia con prosciutto di tonno grattugiato

CHIUSURA	domenica (mai in agosto)
FERIE	novembre
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Ercole Villirillo

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spaghetti al cefalo e bottarga

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

LAMEZIA TERME

AL REGINA

C. da Marinella | Lamezia Terme (CZ)
Tel. 0968 51851
www.hotelashley.it | info@hotelashley.it

Ristorante in albergo

Nei pressi dell'aeroporto lametino, quindi del mare, il locale, raffinato e accogliente, "presidio di classicità", com'è stato autorevolmente definito, propone una cucina di marcata impronta mediterranea, con obbligata prevalenza del pesce. Antipasti e pietanze rivelano una non comune professionalità, con impronta creativa, nel contempo rispettosa del patrimonio gastronomico locale. Ricca la cantina con centinaia di etichette ben selezionate.

PIATTI TIPICI

Tagliata di seppia alla brace con rughetta e cacio fresco; tortini di alicette del golfo; scialatielli alle vongole e punte di asparagi; risotto con gamberi e limone; cernia al sale; mousse al caffè con salsa inglese al the verde

IL PIATTO DA NON PERDERE

Semifreddo di castagne, cioccolato e fichi secchi

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Linguine con neonata fresca e pachino al basilico

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	190 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Alberto Gelli

LONGOBARDI

BAR DELLO SPORT

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tagliatelle integrali alle verdure

CHIUSURA	domenica sera in inverno
FERIE	variabili
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	
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.rc.it

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

Cruditè di pesce; tortino di polpo e patate aspromontane; capellini d'angelo in brodo di pesce bianco e tartufo silano; risotto gratinato al profumo di mare; totanetti e seppia su fonduta di pecorino di Monte Poro; polpette di pesce azzurro con tartufo silano

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fusione di cioccolato

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cernia cotta a bassa temperatura in emulsione di olio e limone su battuto di pomodoro e basilico

CHIUSURA	lunedì
FERIE	variabili in novembre o gennaio
PREZZO EURO	35
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

Sfornatini 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Maccheroni di casa con carne "incantata"

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 arreso 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Filetti di pauro alla tropeana

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. 339 3718878
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: tutta la semplice bontà della tradizione marinara rivisitata dall'estro dello chef che cura personalmente l'approvvigionamento delle materie prime. Le proposte della cucina del territorio, rinnovata nella forma più che nel contenuto, conquistano il cliente che viene coccolato dall'affabile patron Maurizio Sciarone, provetto "cuciniero". Vini locali ed esteri anche al bicchiere.

PIATTI TIPICI

Polpo caldo con melanzane e aceto balsamico; paccheri con tonno, fagiolini, menta e pecorino a scaglie; struncatura (linguine di grano duro e tenero) con alici, pomodorini, pinoli e finocchietto; calamari e cozze su salsa di pomodoro; palamita al sesamo su "Tropea" stufata; spuma di ricotta dolce su cialda croccante

IL PIATTO DA NON PERDERE

Alalunga cruda con extravergine d'oliva, scioia e cipolla di Tropea

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Totanetti con pomodori secchi su crema di patate

CHIUSURA	domenica sera e lunedì; in estate aperto solo a cena
FERIE	1-15 settembre
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	     
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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Scialatelli alle acciughe fresche e finocchio selvatico

PIZZO CALABRO

LOCANDA TOSCANO

Via Benedetto Musolino, 14
Pizzo Calabro (VV)
Tel. 0963 531089 | Cell. 346 7021396
www.locandatoscana.it
antoninotoscana1964@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

Filetti di sgombro affumicati su spicchi di mandarino e yogurt di capra; chitarrine al nero di seppia, tartare di gamberi rossi, tagliatelle di seppia; filetti di triglia con ricotta del Poro, pistacchi di Bronte, agrumi calabresi; tagliatelle di segale con baccalà, carciofi, spuma di caciocavallo, polvere di caffè; guancialetto di maialino nero glassato alla birra su letto di scarola, uvetta, pinoli e olive; piramide ghiacciata alla nocciola, con salsa di cioccolato piccante

IL PIATTO DA NON PERDERE

Sushi calabro (pesce azzurro o del giorno, riso di Sibari, agrumi calabresi)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppeta di cipolle di Tropea

REGGIO CALABRIA

DA GIOVANNI

Via Torrione, 77 | Reggio Calabria
Tel. 0965 25481 | Cell. 347 9890965

Nato nel 1982, ubicato nel centro storico della città, a pochi passi dalla scala mobile (terza fermata) che collega il lungomare alla zona alta di Reggio Calabria. Dall'arredamento semplice in stile classico, il ristorante è dislocato su due livelli. Specializzato nella preparazione di piatti a base di pesce, in particolare cotti "alla brace", il locale viene apprezzato per la genuinità delle portate, preparate nella cucina a vista, e per l'ambiente lindo e curato. Particolare poco frequente: non vengono servite frittiture di alcun tipo.

PIATTI TIPICI

Gamberetti con rucola e grana; linguine al pesce spada; paccheri (di pasta fresca) alla Norma; risotto al profumo di mare; spigole, orate, dentici alla griglia; gamberoni gratinati

IL PIATTO DA NON PERDERE

Involentini di pesce spada alla griglia

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Involentini di pesce spada alla griglia

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/produzioni, 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Bocconcini di suino nero di Calabria

CHIUSURA	aperto solo su prenotazione
FERIE	mai
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	
COPERTI	40 + 32 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Clotilde Gaetano

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

CHIUSURA	domenica
FERIE	14-20 agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	
COPERTI	45
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Giovanni Gulli

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

SANTA CRISTINA D'ASPRMONTE

VILLA ROSSI

Loc. Calabretto, 1 | Santa Cristina d'Aspromonte (RC)
Tel. 0966 878800 | Cell. 366 2483195
ninosrossi@hotmail.com



Immersa in un piccolo borgo rurale dell'800, si incastona, tra ulivi secolari, l'azienda agricola Rossi. Tra le volte a botte della villa, viene proposta una cucina del territorio sapientemente creativa. Il giovane chef Nino Rossi, dopo gli stage presso Norbert Niederkofler e Giancarlo Perbellini, mette in luce la materia prima, protagonista insieme ai prodotti dell'azienda: gli ortaggi e l'eccellente olio extravergine monovarietale "Sinopolese". Nella cantina vini giovani e di bevuta corrente, affiancati alle riserve di champagne e alle verticali dei più importanti vini italiani, selezionati dalla cura del padre Roberto Giovanni.

PIATTI TIPICI

Raviolo liquido di pecorino aspromontano su purea di fave e guanciale croccante; stoccafisso su vellutata di "pappaloni" (fagioli) con broccoli amari; cappello del prete di bue podolico su purea di patate al bergamotto; soufflé di ricotta di pecora al limone verdello

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto alla menta selvatica con gelatina di acqua di pomodoro e n'duja di Spilinga

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	 
COPERTI	50

SCALEA

TARÌ

Piazza Maggiore de Palma, 10 | Scalea (CS)
Tel. 0985 91777 | Cell. 349 6485761
www.ristorantetari.it
info@ristorantetari.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 cucchiaino

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gnocchetti con spada, provola affumicata, pinoli, fiori di zucca (in stagione)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Linguine scampi e cedro

CHIUSURA	mercoledì (mai in estate)
FERIE	variabili
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Graziella Farguoli

SOVERATO

LO SCIAMANO

Via Marconi, 28 | Soverato (CZ)
Tel. 0967 522564
www.osteriosciamano.it
info@osteriosciamano.it

Nel centro di Soverato, un locale dove – com'è stato autorevolmente sostenuto – "gusto, passione e fantasia si accompagnano ad una ricerca meticolosa, competente, quasi maniacale della materia prima: il pescato". Cucina di mare, quindi, squisita, leggera, innovativa, su base tradizionale. Contenuta ma sapiente l'offerta dei vini.

PIATTI TIPICI

Filetto di lampuga arrostito in foglia di fico; bucatini di Gragnano con gamberoni, vongole, melanzane, ricotta affumicata; spaghetti con acciughe salate, gambero bianco, mollica e fresche, cedro e peperoncini; filetti d'arancia e salsa d'agrumi; polpette di cernia con melanzane alla griglia; semifreddo di pistacchio al caramello o al cioccolato caldo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Paccheri di Gragnano con dadolata di cernia, gamberi e pistacchi

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cannerozzi (tubetti) al ragù di tonno rosso

CHIUSURA	domenica sera e lunedì a pranzo (mai da luglio a settembre)
FERIE	Natale e Capodanno
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Francesca Raspa

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tartellette di farina di castagne con crema di fichi e fondo di liquirizia (stagionale)

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	Orazio Lupia

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 guanciaie 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa d'accia

CHIUSURA	martedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Massimo D'Amico

SPEZZANO DELLA SILA

LA TAVERNETTA

C.da Campo S. Lorenzo, 14
Loc. Camigliatello Silano
Spezzano della Sila (CS)
Tel. 0984 579026

Il ristorante di Denise e Pietro Lecce ha una sala accogliente che mette gli avventori a proprio agio. Misurato buon gusto in ogni cosa: tavoli, sentieri del giardino con le airole piene di essenze. Semplicità anche in cucina, quella del territorio, magistralmente reinterpretata con fantasia. La prima accoglienza avviene nella cantina (oltre mille etichette, provinciali, regionali, nazionali ed estere): prosciutto di "Nero di Calabria" affettato al coltello; un goccio di vino; un'occhiata alle bottiglie, giusto per farsi un'idea di che cosa si potrebbe bere a tavola. Dietro un elegante cancelletto vengono inoltre custodite le etichette più preziose.

PIATTI TIPICI

Podolica e podolico (sottili fette di vitello podolico e caciocavallo fuso); piccolo sformato di patate con fonduta di caciocavallo e tartufo; malfatti di grano saraceno con porcini e anice silano; fusilli al ferretto con ragu' di podolica; nero di Calabria (filetto steccato con radice di liquirizia e laccato con miele di fichi, patate al timo); gelato di fichi con miele di fichi e mandorline tostate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Uovo soffice al tartufo (in stagione)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Malfatti di grano saraceno con porcini e anice silano

CHIUSURA	lunedì
FERIE	12 giorni a marzo e 12 a novembre
PREZZO EURO	40-60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Pietro ed Emanuele Lecce

STRONGOLI

RISTORANTE DATTILO

C.da Dattilo | Strongoli (KR)
Tel. 0962 265613
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

Uova alla spuma di parmigiana; spaghetti con borragine e ricotta affumicata; paccheri con melanzane, pomodorini e scamorza di bufala; branzino in salsa di limone; cosciotto di agnello ai carciofi con crema di pecorino crotonese; zuppetta di agrumi con gelato allo yogurt

IL PIATTO DA NON PERDERE

Paccheri con cime di broccoli, calamaretti e peperoni

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Risotto agli agrumi e gamberoni rossi

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

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Paccheri con ragu' di polpo e broccoli di rapa

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	
COPERTI	50 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Maurizio Fogliaro

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; rotolini di triglia con vellutata di cipolle tropeane e gamberoni; 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Insalata di tagliatelle di calamari con sedano e zenzero

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Agostino Bilotta

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Busiate al gambero rosso con pistacchio di Bronte

CHIUSURA	lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Isidoro Pirrone

BAGHERIA

DON CICCIO

Via del Cavaliere, 87/c | Bagheria (PA)
Tel. 091 932442
www.trattoriadonciccio.it |
ristorantedonciccio@libero.it

Trattoria

Tipica trattoria siciliana, fondata nel 1942 da Don Ciccio, che vi ha trasferito la cucina tradizionale della famiglia, arricchita e impreziosita nel tempo. La gestione attuale è affidata al figlio Santo e ai nipoti Francesco in sala e Salvatore in cucina. I valori culturali, insiti in questa gastronomia popolare "baariota", traggono origine da ricette secolari, con l'utilizzo di genuini prodotti locali. Introduce l'uovo sodo con zibibbo, classico antipasto dei "monsù"; si prosegue con piatti stagionali: sformato di carciofi, sarde a beccaficu. Si chiude con dolci siciliani (cannoli e cassatine di ricotta).

PIATTI TIPICI

Pasta con broccoli in tegame (in inverno); pasta alla carrettiera; pasta con ragù di carne; braciolone al ragù (falsomagro siciliano); involtini di pesce spada; arance e banane al Marsala con la mandorla

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pasta al ragù di tonno fresco

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pasta con sarde alla bagarese

CHIUSURA	mercoledì e domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	25-30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo

CALTABELLOTTA

MATES

Vicolo Storto, 3 | Caltabellotta (AG)
Tel. 0925 952327
info@matesonline.it

Trattoria

Caltabellotta è una città tra le più antiche della Sicilia, ricca di storia, miti e tradizioni. Una breve, suggestiva passeggiata tra i vicoli del centro storico e poi una sosta al "Mates" per apprezzare un ambiente rustico, caldo e accogliente, ricavato da un vecchio granaio, e gustare piatti tipici del luogo e rispettosi della tradizione. Dai formaggi, alla ricotta, ai primi con verdure stagionali, ai piatti di carne (soprattutto agnello al forno), alle frittate (davvero prelibate), ai dolci tradizionali.

PIATTI TIPICI

Frittate di verdure; busiate con pistacchio e melanzana; risotto con carciofi, asparagi selvatici e arance; tagliatelle con ragù bianco, salsiccia e melanzane; farfalle con zucchine, melanzane e crema di basilico; agnello al forno

IL PIATTO DA NON PERDERE

Capocollo di maiale al forno

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Capocollo di maiale al forno

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Laura e Leonardo Augello

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, è facile da raggiungere, ha un ampio e comodo parcheggio. Recentemente ristrutturata con mano felice da parte dell'arredatore che ha reso caldi e accoglienti i diversi ambienti, ha una nuova gestione dal 2011. È il ristorante dell'hotel ed è necessaria la prenotazione. Il cuoco Ciro, napoletano, non dimentica la sua origine campana in cucina, ma rimane attento al rispetto delle tradizioni locali. Sollecito, curato e gentile il servizio.

PIATTI TIPICI

Fagottino di melanzane (primavera-estate); crêpe ricotta e spinaci; tagliata ai carciofi e grana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gemelline con pistacchio e guanciale di maiale

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	25-30
C. CREDITO	 
COPERTI	130
PARCHEGGIO	comodo

CALTANISSETTA

OSTERIA 'A PROVVIDENZA

Corso Umberto I, 207 | Caltanissetta
Tel. 0934 585691 | Cell. 320 8263321
www.osteriaaprovvidenza.com
lea.falz@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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cavatelli al profumo di finocchietto, con fave, piselli, verdure selvatiche e ricotta fresca

CHIUSURA	domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	20
C. CREDITO	  
COPERTI	30
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Manlio Annaloro

CALTANISSETTA

VICOLO DUOMO AL COLLEGIO

Via G. Gravina, 7/9 | Caltanissetta
Tel. 0934 680288 | Cell. 388 1106010
vicoloduomo@hotmail.it

Locale dall'atmosfera raccolta e casalinga che offre una cucina del territorio, con prodotti genuini, preparati con ricette contadine del centro della Sicilia, rivisitate da Angela Mendola per renderle più vicine ai gusti attuali. A seconda della stagione si trovano erbe selvatiche, tra cui finocchietti e "mazzareddi", servite in sfornati, frittute o contorni dal sapore antico. Tra i primi segnaliamo la catanesina destrutturata, con tocchetti di melanzana cotti nel vino Nero d'Avola, con cipolle, pomodoro, ricotta salata e basilico; tra i dolci: le mousse di limone e ananas o di ricotta e panna. In sala, ad accogliere i clienti, il marito di Angela, Aldo Sgarlata.

PIATTI TIPICI

Ditali du' malutempo; spaghetti alla zolfatara con zafferano e ricotta salata; pesto arabo con mandorle fritte; involtini con finocchietto selvatico; coniglio alla stimpirata; semifreddo ai pistacchi o alle mandorle

IL PIATTO DA NON PERDERE

Lonza di maiale con ricotta e arancia

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ditali du' malutempu

CHIUSURA	domenica; lunedì a pranzo
FERIE	agosto
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	    
COPERTI	60
PARCHEGGIO	comodo

CANICATTI

ZALICLÒ

Viale della Vittoria, 210 | Canicatti (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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

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

Cruditè 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa di pesce del golfo

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 | Castelvetro (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

Tabulé di verdure; 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Busiata alla trapanese

CHIUSURA	martedì; aperto solo a cena; la domenica solo a pranzo
FERIE	mai
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	    
COPERTI	100 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tagliata di tonno in crosta di pistacchi

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

CEFALÙ

LA BOTTE

Via Veterani, 20 | Cefalù (PA)
Tel. 0921 424315 | Cell. 327 2595073
www.labottecefalù.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 carapaci 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pasta alle sarde

CHIUSURA	lunedì
FERIE	novembre
PREZZO EURO	38
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45 + 28 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Giuseppe Fiduccia

ENNA

ARISTON

Piazza Napoleone Colajanni, 6 | Enna
Tel. 0935 26038
www.ristoranteariston.it
ristoranteariston@gmail.com

Ristorante in albergo

La cucina del locale è caratterizzata da una grande cura per la qualità delle materie prime, con attenzione alla territorialità e alla stagionalità. Le specialità siciliane e marinare sono cucinate alla griglia o nelle maniere tradizionali. La carta dei vini mostra particolare riguardo a quelli regionali.

PIATTI TIPICI

Cavatì; ravioloni di pasta fresca alla cernia; involtini di spada al piacentino ennese; ravioli dolci di ricotta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Rigatoni ai finocchietti selvatici e gamberi

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Rigatoni ai finocchietti selvatici e gamberi

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	  
COPERTI	150

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)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tonnarelli alla bottarga

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Zuppa con borlotti, scorfano e quadrucci di fettuccine

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Spaghetti al nero di seppia

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Busiate con qualeddu e salsiccia, con scaglie di ricotta affumicata

CHIUSURA	domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Pino e Antonio Marino

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

CHIUSURA	domenica sera (solo da ottobre ad aprile)
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSi  
COPERTI	200
IN CUCINA	Nino Chirco

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSi  
COPERTI	40 + 20 all'aperto
IN CUCINA	Salvatore Maltese

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 rispetta la tradizione locale e siciliana in genere. Prevalso 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 sarde; cappelletti di ricotta; pasta fresca allo scoglio; ragù di tonno e mentuccia; cous cous di pesce; orata o spigola all'acqua di mare

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pasta con aragosta in brodo (su prenotazione)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gnoccoli con il ragù di tonno

CHIUSURA sabato a pranzo,
domenica a cena

FERIE mai

PREZZO EURO 25-30

C. CREDITO tutte

COPERTI 100 + 40 all'aperto

PARCHEGGIO comodo

IN CUCINA Salvatore Roccaforte

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
www.ristorantelabettola.it
ristorantelabettola@hotmail.it

Mazara del Vallo è sede della mariniera peschereccia più importante dell'Italia meridionale, sviluppatasi alla foce del fiume Mazara, in un caratteristico portocanal. Il ristorante è ubicato nel centro della città, nei pressi della stazione ferroviaria. In cucina il proprietario e chef Pietro Sardo prepara pietanze a base di pesce freschissimo, secondo le ricette della tradizione. L'ambiente è rustico-elegante, accogliente. Fra i numerosi, allettanti antipasti si notano: pesce marinato, aragosta agli agrumi, filetti di triglie soffritti col rosmarino. La cantina propone una buona scelta di vini siciliani.

PIATTI TIPICI

Tortelloni ripieni di triglie e ricotta; pasta fresca con carciofi, gamberi, calamari, pistacchi e ricotta salata; pesce San Pietro con patate; cernia con i carciofi; dentice al sale; dolce della casa con pan di Spagna, ricotta, cioccolato e mandorle

IL PIATTO DA NON PERDERE

Moscardini con pomodoro di Pachino e bottarga di tonno

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pesce San Pietro con patate

CHIUSURA mercoledì

FERIE mai

PREZZO EURO 30-35

C. CREDITO tutte

COPERTI 30

PARCHEGGIO comodo

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 frita.

PIATTI TIPICI

Involcini 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Gamberi gratinati all'arancia

CHIUSURA mai

FERIE 10-25 agosto

PREZZO EURO 40

C. CREDITO tutte

COPERTI 90

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; braciola di pesce spada; pesce stocco a ghiotta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Trenette con le uova di pesce spada

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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
raimondigiovanna@libero.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 finocchietto; 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cavati al forno

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 zucchini lunga e calamari; costolette d'agnello al timo serpillio; croccante al cioccolato di Modica

IL PIATTO DA NON PERDERE

Stimpirata di coniglio selvatico

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Raviolo di tonno

CHIUSURA	lunedì; mai in luglio e agosto
FERIE	mai
PREZZO EURO	40-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45 + 25 all'aperto

MODICA

IL GIRASOLE

Via Mercè, 63 | Modica (RG)
Tel. 0932 943532 | Cell. 368 3963261
www.trattoriaailgirasole.com
trattoriaailgirasole@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 frita, 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Coniglio alla stimpirata

CHIUSURA	mercoledì; domenica sera
FERIE	15 giorni a gennaio 20 giorni a luglio
PREZZO EURO	22
C. CREDITO	tutte
COPERTI	55

PALERMO

AI CASCINARI

Via D'Ossuna, 43-45 | Palermo
Tel. 091 6519804 | Cell. 388 18112368
vitoriccobono@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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Carciofi attuppati

CHIUSURA lunedì; domenica e martedì a cena

FERIE mai

PREZZO EURO 25

C. CREDITO    

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 Gagnano 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Sciabbò alla scogliera

CHIUSURA lunedì

FERIE 10-25 agosto

PREZZO EURO 35-40

C. CREDITO    

COPERTI 45

PARCHEGGIO comodo

PALERMO

SANTANDREA

Piazza Sant'Andrea, 4 | Palermo
Tel. 091 334999 | Cell. 328 1314595
www.ristorantesantandrea.eu
info@ristorantesantandrea.eu

I locali del ristorante, nel centro storico, a pochi passi dal mercato della Vucciria, erano sin dall'Ottocento la sede di un'osteria dove si era certi di mangiar bene. I fratelli Emiliano e Dario Bisso, quarta generazione del fondatore, hanno trasformato l'osteria in un ospitale ristorante. Cucina soprattutto di pesce freschissimo, strettamente legata alla tradizione ma anche validamente interpretata. Grande attenzione alla scelta delle materie prime. Ogni venti giorni il menu cambia e nuovi prodotti di stagione sostituiscono i vecchi. La carta dei vini conta circa 150 etichette, soprattutto siciliane.

PIATTI TIPICI

Pappardelle con triglie e finocchietto selvatico; tagliolini con ricciola al profumo di arancia; calamari ripieni; tonno ammutunatu; semifreddo con uva sultanina, Marsala e agrumi; cannolo artigianale di ricotta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cous cous con ceci, peperoni, curcuma, brodo e filetti di triglia, gamberoni

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Calamaro panato

CHIUSURA domenica; aperto solo a cena

FERIE mai

PREZZO EURO 40

C. CREDITO    

COPERTI 60 + 70 all'aperto

PARCHEGGIO scomodo

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)




LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ditalini con verdure (ditalieddu cchi virduri)

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   

COPERTI 30 + 30 all'aperto

PARCHEGGIO zona pedonale

PORTO EMPEDOCLE

BUON GUSTO 2

Via Cristoforo Colombo, 27
Porto Empedocle (AG)
Tel. 0922 535037 | Cell. 380 1254487
www.ristorantebuongusto2.it
ristorantebuongusto2@libero.it

A 6 km da Agrigento, nel centro storico di Porto Empedocle, terra natale di Luigi Pirandello e di Andrea Camilleri, il locale nasce nel 2013. I piatti innovativi, nel rispetto della tradizione locale, vengono realizzati con ingredienti di ottima qualità e presentati da un bravissimo cameriere. Ogni pietanza a base di carne o di pesce freschissimo viene esaltata da un vino diverso sapientemente abbinato, scelto dalla fornitissima cantina. Servizio eccellente.

PIATTI TIPICI

Caponata di tonno; linguine con ragù di triglia e finocchietto selvatico; risotto con broccoletti, julienne di pancetta e sfoglie di melanzana; pescato del giorno alla griglia; braciolo di pesce spada con sfoglie di patate croccanti; New York steak al pepe nero

IL PIATTO DA NON PERDERE

Casarecce ai gamberi con rana pescatrice, pesto di rucola e pistacchio

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Casarecce ai gamberi con rana pescatrice, pesto di rucola e pistacchio

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	28
C. CREDITO	  
COPERTI	50 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Antonino Crapanzano

RAGUSA

ROSADA

Piazza Don Luigi Sturzo, 6/7 | Ragusa
Tel. 0932 604081

Un locale che, da oltre 30 anni, onora la tavola ragusana, di radicata tradizione collinare ma, di recente, con significative aperture verso la cucina ittica. L'ambiente è sobriamente elegante, ben insonorizzato e illuminato. Cucine linde, moderne ed efficienti e una squadra guidata dallo chef Franco Di Grandi mantengono viva la tradizione culinaria iblea con ingredienti genuini, stagionalità rigorosa e sapienti quanto prudenti aperture innovative. In sala, Giuseppe Occhipinti è discreto ed efficace, pronto all'excurus gastronomico, ferratissimo nei vini, serviti anche al bicchiere. Speciale cura nella selezione degli oli, tra i migliori d'Italia, prodotti nel vicino agro chiaramontano.

PIATTI TIPICI

Torretta di melanzane con ragusano Dop; tortelli di melanzane con cernia, zucchine e pomodoro dadolato; turbante di tagliolini al basilico con straccetti di maialino; ricciola con patate e zafferano

IL PIATTO DA NON PERDERE

Filetto alla carruba

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Filetto alla carruba

CHIUSURA	martedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100

SALEMI

TAVERNA DEI MONACI

Via Monaci, 66/68 | Salemi (TP)
Tel. 0924 1855130 | Cell. 339 4109956
latavernadeimonaci@gmail.com

In un ambiente rustico, la famiglia Pecorella vi accoglierà per farvi gustare i piatti della sua cucina basata sulle tipicità del luogo e della tradizione siciliana. La piccola cantina offre vini della regione.

PIATTI TIPICI

Spaghetti con mollica e olio padellati; spaccatelle con carciofi, piselli e pancetta affumicata; polpette di finocchietto; arista di maiale al forno all'arancia; involtini di pancetta al forno con patate; siringate di ricotta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Polpette di neonata

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Busiate con ciliegino, melanzane, salsiccia, scamorza

CHIUSURA	lunedì
FERIE	seconda decade di ottobre
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	55
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Luigi Pecorella

SAN MICHELE DI GANZARIA

POMARA

Via Vittorio Veneto, 84
San Michele di Ganzaria (CT)
Tel. 0933 976976
www.hotelpomara.com
info@hotelpomara.com

Ristorante in albergo

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Tagliatelle al finocchietto selvatico

CHIUSURA	mai
FERIE	luglio
PREZZO EURO	25-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150

SANTA MARIA DI LICODIA**ABBZIA**

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Delizia di mandorla e mele dell'Etna con gelato alla vaniglia

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 antelitteram, 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": fettucine 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Coniglio selvatico al ragù

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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 autotestate tuminia 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 pomodoro; gelato di mandorla e di pistacchio

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioli di crostacei al pesto ibleo e polvere di mandorle

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Busiate al pesto trapanese

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

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. Inventiva 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 fave; pardulas; crema catalana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioli di cipolla

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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 arselles di Marceddi; fregola alle arselles o allo scoglio; pescato del golfo di Oristano alla griglia o in padella con arselles 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

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 arrostiti e il porchetto 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

Porchetto

CHIUSURA mai

FERIE da metà ottobre a metà marzo

PREZZO EURO 36-45

C. CREDITO tutte

COPERTI 80 + 40 all'aperto

ARZANA

LA PINETA

Via Orione, 13 | Arzana (OG)
Tel. 0782 37435
lapineta.arzana@tiscali.it

Il ristorante, costituito nel 1976 da Cesare Nieddu e la moglie Lina, propone i grandi piatti della tradizione dell'interno della Sardegna. In un ambiente gradevole, con una grande sala arredata in modo sobrio, si possono gustare antipasti di insaccati locali e frittelline di funghi porcini; i "culurgiones arzanesi" conditi con salse ai porcini, agli asparagi, al timo del Gennargentu e al sugo di pomodoro. Gli arrostiti tipici di porchetto, capra e pecora dominano i secondi, insieme al cinghiale con timo e bacche di ginepro. Formaggi pecorini e caprini locali, e un assaggio di caglio di capretto per concludere. La cantina è ben fornita.

PIATTI TIPICI

Culurgioneddos de arrescottu; cinghialeto in umido con porcini; "sa tratalla", (spiedino di frattaglie di agnello); orribiolos

IL PIATTO DA NON PERDERE

Culurgiones arzanesi

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Culurgiones arzanesi

CHIUSURA sabato

FERIE 1-15 settembre

PREZZO EURO 30

C. CREDITO tutte

COPERTI 80

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 conerie 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; tallarinis 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 pomodoro 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   

COPERTI 180 + 120 all'aperto

PARCHEGGIO scomodo

IN CUCINA Antonello Pischedda

CABRAS

IL CAMINETTO

Via Battisti, 8 | Cabras (OR)
Tel. 0783 391139

Il ristorante, situato nel centro di Cabras, è da lungo tempo custode della tradizione della cucina della laguna, elaborando piatti tradizionali e tipici. Gli ingredienti principali provengono per la maggior parte dall'omonimo stagno, da sempre ricco di specie ittiche pregiatissime. La cantina offre vini bianchi e rossi; di particolare interesse il vino Nieddera e la Vernaccia proveniente da monovitigni autoctoni. Il locale è dotato di aria condizionata.

PIATTI TIPICI

Burrada di arzilla in rosso; crema di bottarga; muggine al sale; anguille incasadas; aragoste

IL PIATTO DA NON PERDERE

Merca (muggine della laguna di Cabras) secondo un'antica ricetta

CHIUSURA lunedì

FERIE gennaio

PREZZO EURO 36-45

C. CREDITO tutte

COPERTI 110

PARCHEGGIO comodo

IN CUCINA Maurizio Vacca e Giuseppe Olla

CABRAS

ITTOTURISMO ACQUARCHI

SP 6, km 2,6 | Cabras (OR)
Cell. 340 9053472
mpinna560@gmail.com

Ristorante in agriturismo

Ittoturismo 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 familiare, 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

Burrada 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, abbinata 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; spigola allo zafferano; cappone con carciofi e patate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Su ghisau (capretto in umido)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Capretto in umido (Su ghisau)

CHIUSURA	domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	40
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

Maccaroni 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, fave e gambero crudo

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Fregola artigianale con caglio di capretto e gambero crudo

CHIUSURA	domenica
FERIE	prime settimane di gennaio
PREZZO EURO	60-65
C. CREDITO	   
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 cagliaritano. 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 cagliaritano. Nella bella stagione è possibile mangiare nel giardino interno. Buona scelta di vini, in prevalenza del territorio.

PIATTI TIPICI

Frittelle di bianchetti (avannotti); culurgiones (ravioli di patate); sebadas (raviolo di formaggio fresco fritto e condito con miele)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spezzatino di capra in umido

CHIUSURA	domenica
FERIE	settimana di Ferragosto e tra Natale e Capodanno
PREZZO EURO	35-45
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

Fregola con arselle; grigliata mista di pesce; cassola alla cagliaritana (zuppa di pesce)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Orziadas fritte (anemoni di mare)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Orziadas fritte (anemoni di mare)

CHIUSURA	sabato a pranzo; domenica
FERIE	23 dicembre - 7 gennaio
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

Burridda (gattuccio di mare all'agro); spaghetti ai ricci di mare; grigliata di pesce

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cordula con piselli (treccia di interiora di agnello)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Cordula con piselli

CHIUSURA	domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	
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; fregolina artigianale con crema di carciofi, cozze e limone; stracotto di manzo a bassa temperatura; crudo di pesce all'italiana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Filetto di tonno rosso di Carloforte, cipolla rossa e salsa al Cannonau

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Filetto di tonno rosso di Carloforte
cipolla rossa e salsa al Cannonau

CHIUSURA	domenica
FERIE	3 giorni a cavallo di ogni festività
PREZZO EURO	45-55
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Luigi Pomata

CAGLIARI

QUADRIFOGLIO

Via Peretti, 10 | Cagliari
Tel. 070 541719
www.hotelquadrifoglio.net
info@hotelquadrifoglio.net

Ristorante in albergo

Il locale è collegato all'hotel Quadrifoglio. La cucina si distingue da sempre per la qualità, l'abbondanza e il buon gusto delle pietanze della cucina mediterranea con un occhio all'innovazione. Ambiente piacevolmente comodo dai colori caldi e vivi.

PIATTI TIPICI

Fregola con arselle; animelle e interiora di agnello; lumache in salsa piccante; grigliata di pesce al carbone

IL PIATTO DA NON PERDERE

Zuppa di pesce cagliaritana (zimino)

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	mai
PREZZO EURO	36-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	250

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Fregula con le arselle

CHIUSURA domenica

FERIE variabili

PREZZO EURO 50-60

C. CREDITO    

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 cagliaritanee accompagnate dai migliori vini isolani.

PIATTI TIPICI

Tagliatelle fatte in casa con astice e ricci; fregola con arselle; pesci freschissimi in vari modi; frittura mista; dolci fatti in casa: pastiera e tiramisù

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliatelle fatte in casa in vari modi (con il pesce)

CHIUSURA domenica sera e lunedì tutto il giorno

FERIE metà ottobre

PREZZO EURO 36-45

C. CREDITO tutte

COPERTI 20 + 40 all'aperto

PARCHEGGIO comodo

IN CUCINA Agostino

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

"Sa burrida" (gattuccio di mare con aceto e Cannonau); tagliatelle fresche al ragù di tonno e melanzane; fritto di murena a tranci; aragosta alla sarda (olio, limone, aceto e le uova del crostaceo); pecorino stagionato alla griglia con il miele, caprino e "su callu" (tipico prodotto autoctono), accompagnati da confetture fatte in casa; semifreddo al croccante con miele e Filu ferru

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliatelle fresche con ricci di mare e bottarga di muggine

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Burrida (gattuccio di mare con noci e vino rosso)

CHIUSURA domenica sera; lunedì (ad agosto solamente lunedì a pranzo)

FERIE 1-25 gennaio

PREZZO EURO 46-65

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 susuccu; fracosta di manzo all'Orassale

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 Dessì

CUGLIERI

MERIDIANA

Via Littorio, 1 | Cuglieri (OR)
Tel. 0785 39400

Situato nell'entroterra della costa occidentale, a pochi chilometri dalle spiagge, il ristorante, a gestione familiare, è raccolto, elegante e provvisto di aria condizionata. Lo chef propone i piatti in base al pescato del giorno: pesce e crostacei sono quindi sempre freschissimi. In cantina, i migliori vini sardi.

PIATTI TIPICI

Gnocchetti con asparagi selvatici; spaghetti con granseola; filetti di sogliola ai porcini (in stagione)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Code di gamberi con porcini (in stagione)

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	5-20 gennaio e 15-30 ottobre
PREZZO EURO	46-65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Emilio Acca

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

Risotto con verdure e gambero rosso; calamaretti scottati su vellutata di ceci; salmone marinato agli agrumi e zucchero di canna

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioli ripieni di crema di carciofo in salsa alla bottarga

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ravioli ripieni di crema di carciofo in salsa alla bottarga

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	40
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'aglio; 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

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

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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

Porchetto al mirto

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ravioli in salsa dolce

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; 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 erbe 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 deliziosi 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 DESSI

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 arsele di Marceddi; 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 guanciaie 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

Via A. De Castro, 34 | Oristano
Tel. 0783 70669

Il ristorante si trova al piano terra di un edificio storico. L'ambiente è climatizzato, l'atmosfera romantica, con salette con volte di mattoni a vista. La cucina è essenzialmente di terra; i vini sardi.

PIATTI TIPICI

Zuppa di funghi e formaggio; ravioloni gratinati al forno; asinello del Montiferru; montone in agrodolce

IL PIATTO DA NON PERDERE

Curgiones (pasta con ripieno di patate, menta e pecorino)

ORISTANO

DA GIOVANNI

Via Colombo, 8 - Loc. Torregrande
Oristano
Tel. 0783 22051
www.ristorantedagiovanni.com
info@ristorantedagiovanni.com

Nella marina di Oristano, a due passi dal lungomare, il ristorante è meta costante dei buongustai provenienti da tutto il mondo. La cucina si basa su ingredienti tipici e di prima scelta che sono i veri protagonisti dei piatti, che tuttavia non risultano mai banali per l'originalità degli abbinamenti e della presentazione. Lo chef Natale Carboni segue con molta cura e personalmente la scelta delle materie prime che elabora con grande professionalità.

PIATTI TIPICI

Guazzetto di calamaretti; ravioli di pesce in salsa di gamberi; muggine locale; sorbetto con miele di castagno

IL PIATTO DA NON PERDERE

Paté con uova di spigola

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Ravioli con ripieno d'aragosta, calamari e gamberi

ORISTANO

ELE BISTROT

Via Parpaglia, 11 | Oristano
Tel. 0783 71672
laurabul@libero.it

Il locale, recentemente ristrutturato, si trova in pieno centro storico, vicino ai principali monumenti della città. L'ambiente è accogliente, raccolto, raffinato, elegante. La cucina elabora piatti sia di mare che di terra in chiave moderna, sempre curati utilizzando prodotti del territorio. Selezione dei migliori vini delle cantine sarde.

PIATTI TIPICI

Antipasto misto di mare; crudo di mare; cestino di fregola ai frutti di mare; paccheri agli scampi su crema di pomodorini e bottarga di Cabras; filetto di pesce su crema di agrumi; filetto di manzo alle erbe aromatiche

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghetto ai gamberi in insalata calda di arancia

ORISTANO

JOSTO AL DUOMO

Via Vittorio Emanuele II, 34 | Oristano
Tel. 0783 778061

Ristorante in albergo

Il ristorante, annesso ad un albergo ubicato in zona centralissima, è situato in una costruzione storica, completamente e sapientemente ristrutturata. La conduzione è familiare e il giovane chef interpreta, con prodotti esclusivamente locali, piatti nuovi negli accostamenti e nelle preparazioni, sempre rimanendo fedele all'autenticità delle ricette. Vini di provenienza dalle cantine sarde.

PIATTI TIPICI



Zuppa di finocchietto selvatico; mezze maniche con pecorino e muggine affumicato; porco fritto al cubo; fish and crock di muggine; muggine arrosto con crema di pomodori verdi; sandwich di mostacciolo con gelato alla crema

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioli al casizzolu con crema alle erbe e gel al limone

CHIUSURA	domenica
FERIE	1-10 gennaio e 20-30 settembre
PREZZO EURO	36-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Salvatore Malica

CHIUSURA	martedì
FERIE	20 dicembre - 20 gennaio
PREZZO EURO	36-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Natale Carboni

CHIUSURA	lunedì; domenica a pranzo
FERIE	mai
PREZZO EURO	36-45
C. CREDITO	   
COPERTI	60 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Stefano Ulleri

CHIUSURA	domenica a cena e lunedì tutto il giorno
FERIE	mai
PREZZO EURO	36-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 20 all'aperto
IN CUCINA	Pierluigi Fais

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

Porchetto cotto allo spiedo
(cottura al camino per 3 ore)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Pane frattau

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; cinghiale in agrodolce; maialino arrosto

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto agli ovoli (in stagione)

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Risotto agli ovoli

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

SIAMAGGIORE

DA RENZO

Strada Statale 131, km 99
Siamaggiore (OR)
Tel. 0783 33658
www.darenzo.it | info@darenzo.it

Ubicato sulla Statale 131, in prossimità dell'uscita Oristano Nord, il ristorante, dalle ampie sale con aria condizionata, è immerso in un bel giardino, con una grande e suggestiva piscina e vari gazebo che consentono momenti di svago e di relax. La cucina interpreta con sapienza e abilità gli ingredienti genuini del territorio, elaborando piatti di pesce, accuratamente selezionato e sempre di provenienza locale. Viene offerta la possibilità di pernottare in alcune camere adiacenti la piscina. La cantina offre una vasta scelta di vini provenienti dalle più importanti cantine dell'isola, in linea con la cucina che predilige i prodotti locali.

PIATTI TIPICI

Zuppetta di frutti di mare; lorighittas con crostacei; filetti di pesce ai carciofi, funghi, patate, zafferano; sorbetto al Mirto

IL PIATTO DA NON PERDERE

Capone e San Pietro con patate
allo zafferano con conchigliacci

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Fregola

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	mai
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	  
COPERTI	80 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	   
COPERTI	50

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

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	20 dicembre - 20 gennaio
PREZZO EURO	46-65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	600
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Renzo Corona

SIDDI

S'APPOSENTU

Vico Cagliari, 3 | Sidi (CA)
Tel. 070 9341045
www.sapposentiu.it | info@sapposentiu.it

La scelta del nome "S'Apposentiu", 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

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

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 familiare. 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

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Chjusoni alla gallurese

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
loasidefunghi.teti@tiscali.it

L'Oasi "dei funghi", titolo più appropriato non poteva essere scelto per caratterizzare il ristorante appollaiato sulle boschive 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 cre-scione. 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; maiale arrosto; cinghiale selvatico con patate e olive; crêpe-adas

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fregula con funghi

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Carne di maiale nostrano marinata

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	60 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Anna Maria Mele

TORTOLÌ

LA PESCHIERA

Loc. Peschiera San Giovanni | Tortolì (OG)
Tel. 0782 664415
www.pescatortoli.it | itti@pescatortoli.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

Bottarga; pasta fresca con arselle; anguille arrosto; pesce spada alla brace; fritto misto di pescato di giornata

IL PIATTO DA NON PERDERE

Burridda

LA RICETTA DEL RISTORANTE

Burridda

CHIUSURA	aperto da maggio a ottobre su prenotazione
FERIE	dal 1° novembre al 30 aprile
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	 
COPERTI	100



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

www.accademia1953.it

ISBN 978-88-89116-31-9



9

788889

116319