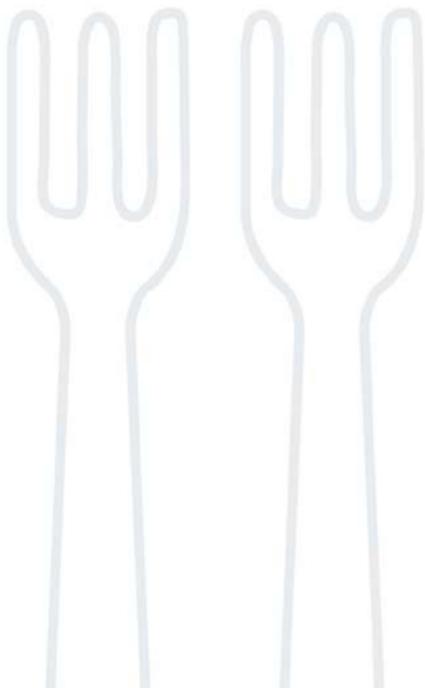




RISTO RANTI D'ITALIA

2024



RISTORANTI D'ITALIA 2024 del Gambero Rosso

direttore editoriale

Laura Mantovano

curatori

Valentina Marino
Antonio Paolini

coordinatori regionali

Maurizio Bertera
Pierpaolo Rastelli
Pina Sozio

collaboratori

Antonio Boco
Andrea Ciprian
Piermichele Gamba
Fabrizio Gianuario
Paola Mantovano
Francesco Pensovecchio
Leonardo Romanelli

schede

Marina Alajmo, Michele Armano, Giorgio Basile, Paolo Berardi, Davide Braghieri, Giuseppe Budetta, Giovanni Caldara, Marco Cambiaghi, Andrea Campi, Jessica Cani, Alessandra Capogna, Alberto Castagna, Alex Cavallari, Mauro Cavina, Luca Cesari, Francesca Ciancio, Alessio Cingolani, Giampiero Ciorra, Giacomo Cornia, Salvatore Cosenza, Piergiovanni Cristiano, Andrea Cuomo, Serena Curto, Claudio De Min, Andrea De Palma, Giuseppe Del Mastro, Antonella De Santis, Antonella Di Lorenzo, Diego Diomedi, Andrea Febo, Indra Galbo, Ilaria Guidantoni, Massimo Lanza, Bruno Lizzio, Alberto Lorenzini, Francesca Mancini, Daniele Massa, Luca Matarazzo, Alessandra Monda, Mara Nocilla, Fabrizio Nonis, Paolo Nozza, Carlo Pantanella, Monica Paonessa, Nereo Pederzolli, Francesco Pensovecchio, Luca Peroglio, Luca Pirlo, Mariella Piscopo, Stefano Polacchi, Michele Quagliarini, Andrea Raimondo, Fabrizio Rapini, Massimiliano Rella, Lorenzo Ruggeri, Liliana Rosano, Simone Rosti, Leonardo Samarelli, Marco Scapagnini, Chiara Sicola, Antonio Stelli, Matteo Tambini, Leonardo Tozzi, Luca Trentini, Michele Turelli, Maurizio Valeriani, Valentina Venturato, Annalisa Zordan

progetto grafico impaginazione e cartografia

TB DESIGN
Via Ghibellina 57 - 98123 Messina
tel. 3483848528
tina.berenato@gmail.com

Gambero Rosso®

Gambero Rosso®
Gambero Rosso S.p.A.
via O. Gasparri, 13/17 - 00152 Roma
tel. 06 551121
fax 06 55112260
www.gamberorosso.it
ristoranti@gamberorosso.it

direttore commerciale

Fabrizia Del Toro

ufficio pubblicità editore

via Ottavio Gasparri, 17 - Roma
tel. 06 55112341
e-mail commerciale@gamberorosso.it

concessionaria pubblicità

Class Pubblicità S.p.A.
via Marco Burigazzo, 5 - Milano
tel. 02 58219522
e-mail: kanchieri@class.it

distribuzione

in edicola per l'Italia

SO.DI.P Angelo Patuzzi Spa
via Bettoia, 18
20092 Cinisello Balsamo (MI)
tel. 02 660301
fax 02 66030320

distribuzione in libreria

Messaggerie Libri S.p.A.
via Verdi, 8 - 20090 Assago (MI)
tel. 02 457741
fax 02 45701032

Codice ISBN 978-88-6641-255-7

Copyright©2023

Gambero Rosso S.p.A.

I diritti di traduzione, di riproduzione, di memorizzazione digitale e di adattamento totale o parziale con qualsiasi altro mezzo sono riservati per tutti i Paesi.

Ristoranti d'Italia 2024

del Gambero Rosso direttore responsabile

Marco Mensurati

Iscrizione Tribunale di Roma

Sez. Stampa e Informazione n. 462/2001

La Guida è stata chiusa
in redazione il 6 settembre 2023

Stampato per conto di Gambero Rosso S.p.A.

nel mese di settembre 2023
D'Auria Printing Spa
Zona Industriale Destra Tronto
64016 Sant'Egidio
alla Vibrata (TE)

SOMMARIO

INTRODUZIONE	5
I PREMI	7
I PREMI SPECIALI	23
COME LEGGERE LA GUIDA	67
VALLE D' AOSTA	70
PIEMONTE	82
LIGURIA	164
LOMBARDIA	192
VENETO	314
TRENTINO ALTO ADIGE	376
FRIULI VENEZIA GIULIA	414
EMILIA ROMAGNA	438
TOSCANA	492
MARCHE	574
UMBRIA	606
LAZIO	628
ABRUZZO	728
MOLISE	754
CAMPANIA	762
PUGLIA	818
BASILICATA	852
CALABRIA	864
SICILIA	876
SARDEGNA	928
INDICI	954

FREZZA

Design
for evolving
Humans

www.frezza.com

La nuova sfida della ristorazione d'autore

“Questa me la ricorderò come l'estate del cannibalismo, dove si è parlato male di tutto e di tutti. Dove lo sport comune è infangare il prossimo, la propria città, il proprio Paese. E basta!”. Niente di meglio della riflessione di Mariella Organi, signora della sala della Madonnina del Pescatore di Senigallia, fotografa il dibattito che ha caratterizzato la ristorazione italiana nell'estate del 2023. L'estate degli scontrini da Guinness, della caccia alla voce più assurda nel conto. E questo all'indomani della candidatura della cucina italiana a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco. Un vero paradosso: invece che lavorare come un sol uomo per valorizzare quel mosaico di tradizioni che ci rende un unicum irripetibile (la diversità regionale, lo scambio culturale legato al cibo sia tra generazioni che tra paesi diversi, la ritualità e il valore, a volte, anche sacrale della preparazione, la competizione, la convivialità, come si legge sul dossier di presentazione della candidatura), si assiste ad una guerra senza esclusione di colpi fra clienti e ristoratori.

Ma non basta ancora. Che dire dell'altro leit motiv dell'anno ovvero la crisi del fine dining? Anche in questo caso non sono mancate strumentalizzazioni per fortuna controbilanciate da intelligenti riflessioni di professionisti navigati come i Cerea, ma anche di giovani interpreti come Antonia Klugmann e Solaika Marrocco. Le difficoltà, a partire dalla sostenibilità economica, esistono, vanno studiati nuovi modelli, non è più tempo di formalismi, ma certo è che la ristorazione d'autore dalla forte identità, quella capace di regalare emozioni, ha ancora molto da dire.

In tutto questo qual è il compito di una guida? Mettere sul piatto un racconto che fotografi nel modo più veritiero possibile un anno di ristorazione (non ha senso in un prodotto annuale stigmatizzare una singola cena o un pranzo, per quello ci sono altri strumenti di uso quotidiano che permettono, come è giusto che sia, il contraddittorio), cogliere tendenze, senza dimenticare, però, di valorizzare solide realtà che da anni non perdono un colpo e regalano esperienze gastronomiche da ricordare. Perché un grande classico non può non considerarsi eccellenza, perché non bisogna avere paura di una fantastica “normalità”.

È così che va letta la classifica 2024 del Gambero Rosso (una classifica frutto di voti “reali”, scompare da questa edizione la voce bonus e debutta il gamberetto verde, simbolo che contraddistingue le insegne attente al tema della sostenibilità).

Ben sette le nuove Tre Forchette: Guido di Serralunga d'Alba, l'Antica Corona Reale di Cervere, Del Cambio di Torino, l'Atelier Moessmer Norbert Niederkofler di Brunico, l'Harry's Piccolo di Trieste, il Kresios di Telesse Terme e il Pashà di Conversano.

Ma la guida racchiude tanti altri indirizzi da tenere d'occhio. A cominciare da quelli valorizzati da tre premi speciali di peso (cuoco emergente, pastry chef e sommelier dell'anno): sul podio tre donne. Il fine dining è tutt'altro che morto, anzi ha un futuro sempre più roseo.



TRENTODOC

TRENTODOC, BOLLICINE DI MONTAGNA

La produzione di metodo classico inizia in Trentino più di 150 anni fa, tanto che la Doc Trento è stata la prima riconosciuta in Italia per questa tipologia, fra le prime al mondo.

Territorio e clima qui fanno la differenza, con forti escursioni termiche, con le Dolomiti Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco sullo sfondo e i vigneti coltivati fino a 800 metri di altitudine.

Il 70% del territorio trentino è posto sopra i 1000 metri di quota, il 20% sopra i 2000 e sono ben 94 le vette che superano i 3000 metri. È questo il Trentino, luogo in cui la cultura della vite si intreccia con la storia e la montagna.

Oggi sono 67 le case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc, grandi e piccole realtà: il marchio si trova apposto su ogni bottiglia di circa 230 etichette di pregio, con stili e personalità diverse, capaci di abbinarsi al meglio, sia ai piatti della tradizione italiana, che a quelli più fantasiosi della cucina internazionale. La versatilità di Trentodoc, infatti, è dovuta principalmente dalla sua freschezza, regalata dalla montagna, e dalla sua sapidità, data dall'influenza dei terreni dolomiti. Le case spumantistiche poi, con il grande impegno della pratica dei lunghi affinamenti permettono di proporre al consumatore finale dei Trentodoc particolarmente evoluti, eleganti, equilibrati e raffinati.

La qualità delle bollicine di montagna è stata confermata anche nell'edizione 2022 del concorso internazionale Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC), ideato e presieduto da Tom Stevenson, fra i critici più rispettati nel mondo delle bollicine: Trentodoc ha ricevuto 69 medaglie - 22 ori e 47 argenti - diventando lo spumante più premiato d'Italia.

www.trentodoc.com



Dal 2020, l'Istituto Trento Doc ha messo a disposizione di appassionati, tecnici e viaggiatori un'**Applicazione mobile**, pensata per accompagnare le persone alla degustazione, nei momenti conviviali a casa e al ristorante, o durante un viaggio.



Se vuoi puoi scaricarla inquadrando
il Qr code che trovi qui:

I PREMI

TRE FORCHETTE

TRENTODOC

Bollicine di Montagna

Torre del Saracino

Vico Equense [NA]

pag. 816

Villa Crespi

Orta San Giulio [NO]

pag. 129

Da Vittorio

Brusaporto [BG]

pag. 214

92

D'O

Cornaredo [MI]

pag. 222

Dani Maison

Ischia [NA]

pag. 785

Duomo

Ragusa

pag. 911

Pascucci al Porticciolo

Fiumicino [RM]

pag. 646

Quattro Passi

Massa Lubrense [NA]

pag. 787

Seta by Antonio Guida

Milano

pag. 280

La Trota

Rivodutri [RI]

pag. 661

91

Agli Amici dal 1887

Udine

pag. 437

Ristorante Enrico

Bartolini Mudec

Milano

pag. 247

96

Osteria Francescana

Modena

pag. 471

Reale

Castel di Sangro [AQ]

pag. 737

95

La Pergola dell'Hotel

Rome Cavalieri

Roma

pag. 704

Piazza Duomo

Alba [CN]

pag. 92

94

Le Calandre

Rubano [PD]

pag. 350

Madonnina del Pescatore

Senigallia [AN]

pag. 602

Il Pagliaccio

Roma

pag. 702

Uliassi

Senigallia [AN]

pag. 604

93

Atelier Moessmer

Norbert Niederkofler

Brunico/Bruneck [BZ]

pag. 389

Cracco in Galleria

Milano

pag. 255

Enoteca Pinchiorri

Firenze

pag. 530

TRE FORCHETTE



LE 67 CASE SPUMANTISTICHE TRENTODOC

ABATE NERO / ALTEMASI / BALTER / BELLAVEDER / BORGO DEI POSSERI / CANTINA
ALDENO / CANTINA D'ISERA / CANTINA DI RIVA / CANTINA ENDRIZZI ELIO E F.LLI
/ CANTINA FURLETTI GABRIELE / CANTINA MICHELE SARTORI / CANTINA MORI
COLLI ZUGNA / CANTINA RESOM / CANTINA ROMANESE / CANTINA ROTALIANA
DI MEZZOLOMBARDO / CANTINA ROVERÈ DELLA LUNA AICHHOLZ / CANTINA
SALIM / CANTINA SALIZZONI / CANTINA SOCIALE DI TRENTO / CANTINA TOBLINO
/ CANTINE LEVII / CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA / CENCI TARENTINO / CESARINI
SFORZA SPUMANTI / CONTI BOSSI FEDRIGOTTI / CORVÉE / DE TARCZAL / DE VIGILI
/ DOLOMIS / ENDRIZZI / ETYSSA / FERRARI TRENTO / FONDAZIONE EDMUND
MACH / GAIERHOF / LETRARI / LEVIDE / MADONNA DELLE VITTORIE / MAN
SPUMANTI / MARCHESI GUERRIERI GONZAGA / MAS DEI CHINI / MASO MARTIS
/ MASO NERO / MASO POLI / METIUS / MITTESTAINER / MONFORT / MOSER /
PEDROTTI SPUMANTI / PISONI F.LLI / PRAVIS / RESS / REVÌ / ROSSI / ROTARI /
SAN MICHAEL / SEITERRE / SIMONCELLI ARMANDO / SPAGNOLLI SPUMANTI /
TENUTA MASO CORNO / TENUTE VIDI / TERRE DEL LAGORAI / TONINI VITICOLTORI
IN ISERA / VALENTINI DI WEINFELD / VILLA CORNIOLE / VITICOLTORI IN AVIO /
WALLENBURG / ZANOTELLI ELIO & F.LLI



I PREMI

TRE FORCHETTE

TRENTODOC

Bollicine di Montagna

Berton
Milano
pag. 249

Da Caino
Montemerano [GR]
pag. 548

**Enoteca La Torre
a Villa Laetitia**
Roma
pag. 683

Guido
Serralunga d'Alba [CN]
pag. 140

**Idyllo by Aprea del The
Pantheon Iconic Rome Hotel**
Roma
pag. 689

Imàgo dell'Hotel Hassler
Roma
pag. 692

Lido 84
Gardone Riviera [BS]
pag. 230

La Peca
Lonigo [VI]
pag. 337

Dal Pescatore
Canneto sull'Oglio [MN]
pag. 215

90
Andreina
Loreto [AN]
pag. 589

Antica Corona Reale
Cervere [CN]
pag. 108

Antica Osteria da Cera
Campagna Lupia [VE]
pag. 327

Del Cambio
Torino
pag. 145

Taverna Estia
Brusciano [NA]
pag. 775

Glass Hostaria
Roma
pag. 687

Harry's Piccolo
Trieste
pag. 434

Krèsius
Telese Terme [BN]
pag. 810

Laite
Sappada [UD]
pag. 432

Lorenzo
Forte dei Marmi [LU]
pag. 534

La Madia
Licata [AG]
pag. 893

Miramonti l'Altro
Concesio [BS]
pag. 221

Pashà
Conversano [BA]
pag. 831

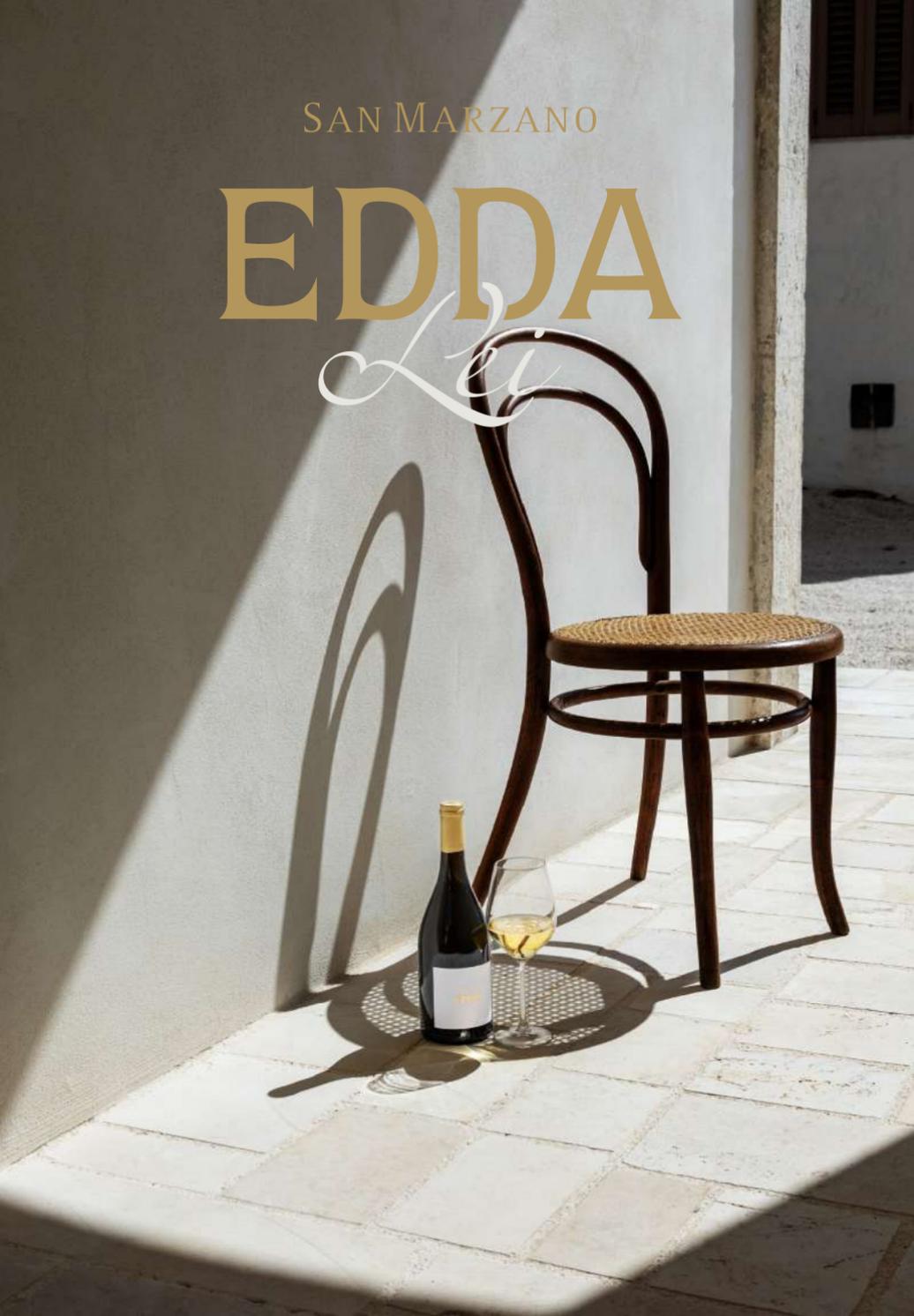
**Il Piccolo Principe del Grand
Hotel Principe di Piemonte**
Viareggio [LU]
pag. 573

Signum
Salina [ME]

SAN MARZANO

EDDA

Lei



Edda ("lei" in dialetto salentino) è l'anima femminile e sensuale di San Marzano.

Bianco complesso, carico di suggestioni mediterranee.

Solida acidità intrecciata a un calore avvolgente ed elegante, sapido e minerale al palato.

Un lavoro su finezza e longevità per un vino ottenuto da grappoli di Chardonnay insieme a diversi autoctoni pugliesi che si contendono il completamento del blend.

I PREMI

Cantine San Marzano

TRE GAMBERI

Agra Mater
Colmurano [MC]
pag. 583

Angiolina
Pisciotta [SA]
pag. 797

**Antica Osteria del Mirasole
con Locanda**
San Giovanni in Persiceto [BO]
pag. 487

Antichi Sapori
Andria [BT]
pag. 826

L'Arcangelo Vino e Cucina
Roma
pag. 667

Armando al Pantheon
Roma
pag. 668

Armidda
Abbasanta [OR]
pag. 935

Masseria Barbera
Minervino Murge [BT]
pag. 838

La Brinca
Ne [GE]
pag. 185

Buatta Cucina Popolana
Palermo
pag. 904

Da Burde
Firenze
pag. 520

Il Capanno
Spoleto [PG]
pag. 627

Agriristorante Il Casaletto
Viterbo
pag. 727

Da Cesare
Roma
pag. 675

Consorzio
Torino
pag. 188

Al Convento - Casa Torrente
Cetara [SA]
pag. 781

Caffè La Crepa
Isola Dovarese [CR]
pag. 235

Ai Due Platani
Parma
pag. 474

Futura Osteria
Monteriggioni [SI]
pag. 549

Gallo Rosso
Filottrano [AN]
pag. 586

Grappolo d'Oro
Roma
pag. 688

La Madia
Brione [BS]
pag. 213

Locanda Mariella
Calestano [PR]
pag. 453

Nerodiseppia
Trieste
pag. 435



Edda, luce che anima gli spazi.



SAN MARZANO
www.sanmarzano.wine

I PREMI

Cantine San Marzano

TRE GAMBERI

All'Osteria Bottega
Bologna
pag. 449

Osteria del Treno
Milano
pag. 273

Pretzhof
Val di Vizze/Pfisch [BZ]
pag. 412

La Sangiovesa
Santarcangelo di Romagna [RN]
pag. 489

Sora Maria e Arcangelo
Olevano Romano [RM]
pag. 658

Stella
Perugia
pag. 624

Lo Stuzzichino
Massa Lubrense [NA]
pag. 788

Tischi Toschi
Taormina [ME]
pag. 923

Tripa
Milano
pag. 283

Vecchia Marina
Roseto degli Abruzzi [TE]
pag. 749

Osteria della Villetta dal 1900
Palazzolo sull'Oglio [BS]
pag. 297

Trattoria Visconti dal 1932
Ambivere [BG]
pag. 201

Ogni anno più prezioso.



PETRA



I PREMI

Petra

TRE BOTTIGLIE

La Baita
Faenza [RA]
pag. 461

Enoteca Bruni
Firenze
pag. 519

Le Case della Saracca
Monforte d'Alba [CN]
pag. 122

CIZ - Cantina e Cucina
Milano
pag. 253

Del Gatto
Anzio [RM]
pag. 636

ilwinebar Trimani
Roma
pag. 690

Innocenti Wines
Poggibonsi [SI]
pag. 557

Enoteca Marcucci
Pietrasanta [LU]
pag. 553

Trattoria Da Nando
Mortegliano [UD]
pag. 426

Enoteca Quattro Ruote
Montalto di Castro [VT]
pag. 656

Salumeria Roscioli
Roma
pag. 711



Red
24

THE RARE PURITY

 www.amertaat.com  info@amertaat.com  

Red24 è un marchio di Amertaat Italia Srl  AMERTAAT
WITH PURE HEALTH

I PREMI

Red24

TRE MAPPAMONDI

Ba Restaurant

Milano
pag. 246

Dao Restaurant

Roma
pag. 680

Gong Oriental Attitude

Milano
pag. 261

IYO Experience

Milano
pag. 264

Kohaku

Roma
pag. 694

Moi Omakase

Prato
pag. 560

Il Vizio

Perugia
pag. 625

AMATIVO



CANTELE

WWW.CANTELE.IT

I PREMI

Cantele

TRECOCOTTE 

Amo
Venezia
pag. 358

Baccano
Roma
pag. 670

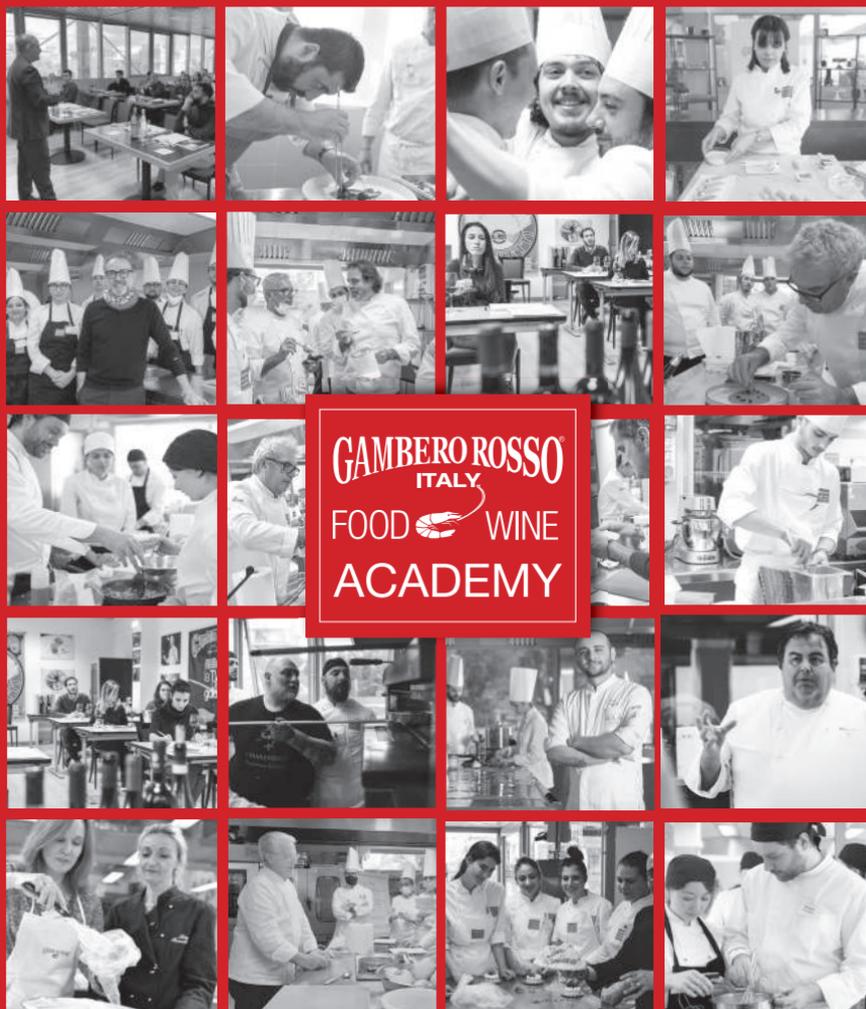
Caffè dell'Oro
Firenze
pag. 521

CUCINA.eat
Cagliari
pag. 939

**Divinity Terrace del The
Pantheon Iconic Rome Hotel**
Roma
pag. 682

Lanzani Bottega & Bistrot
Brescia
pag. 209

**Spazio Niko Romito Bar e
Cucina**
Roma
pag. 714



DA OLTRE 20 ANNI
» TI FORMIAMO PER IL SUCCESSO «

Scopri tutti i nostri corsi su gamberorosso.it/academy

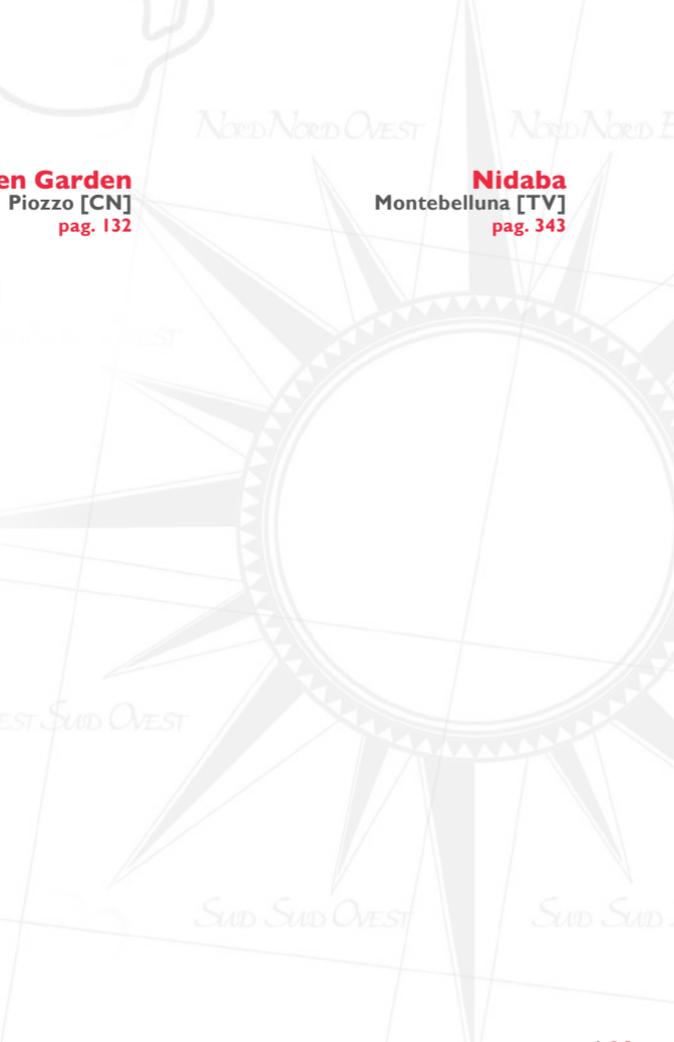
ROMA | TORINO | LECCE | PALERMO

I PREMI

TREBOCCALI



Baladin Open Garden
Piozzo [CN]
pag. 132



Nidaba
Montebelluna [TV]
pag. 343

I PREMI SPECIALI

Acqua Panna - S. Pellegrino

CUOCO EMERGENTE

premio Alessandro Narducci

ARIANNA GATTI

Forme Restaurant

Brescia

pag. 207

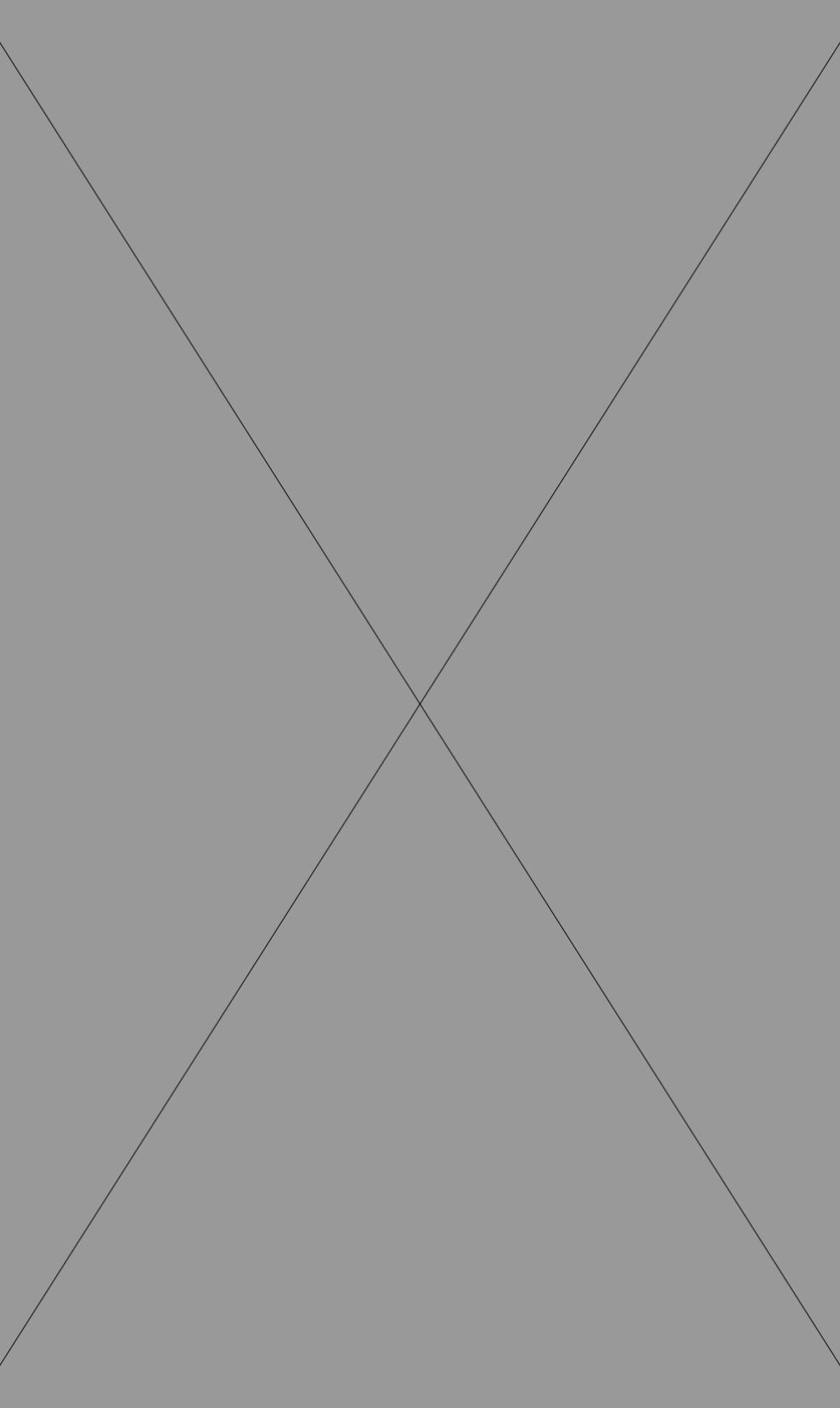
I PREMI SPECIALI



Partesa

LA NOVITÀ DELL'ANNO

Coltivare
La Morra [CN]
pag. 117



I PREMI SPECIALI

Bertani

IL RISTORATORE DELL'ANNO

GIUSEPPE IANNOTTI

Kresios

Telese Terme [BN]

pag. 810

I PREMI SPECIALI

Pastificio dei Campi

MIGLIOR PROPOSTA DI PIATTI DI PASTA

Taverna del Capitano

Massa Lubrense [NA]

pag. 786



UNA GRAN PASTA



I PREMI SPECIALI



Petra Molino Quaglia

MIGLIOR PANE IN TAVOLA

**Ineo dell'Anantara
Palazzo Naiadi Rome Hotel**

Roma
pag. 686



FRANTOIO DI SANTA TÈA®

REGGELLO - FIRENZE

Casa fondata nel 1426



DAL 1585 LA TUA ENERGIA NATURALE.

OLIO NUOVO FRESCO DI FRANTOIO.



GONNELLI 1585



www.gonnelli1585.it

NATURA, SENZ'ALTRO.

info@gonnelli1585.it

I PREMI SPECIALI

Frantoio di Santa Téa

RISTORANTE CHE VALORIZZA AL MEGLIO L'OLIO EVO ITALIANO

Da Caino

Montemerano [GR]

pag. 548

I PREMI SPECIALI

Consorzio Tutela
Formaggio Asiago

MIGLIOR DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

**Pomiroeu
Giancarlo
Morelli**
Seregno [MB]
pag. 304

**Grappolo
d'Oro**
Roma
pag. 688

La Bul
Bari
pag. 824

GOELD LIN[®]



Collection

L' Eleganza nel Lavoro



ISOLA 2 - LOTTO 215 NOLA

info@goeldlincollection.it

081 512 5471 - 081 051 09049

I PREMI SPECIALI

Goeldlin Chef

MENU DEGUSTAZIONE DELL'ANNO

Il Viaggio

Piazza Duomo

Alba [CN]
pag. 92

I PREMI SPECIALI

Consorzio Vini Alto Adige

MIGLIOR PROPOSTA VEGETARIANA

**Fàula di
Casa di
Langa**

Cerretto Langhe
[CN]
pag. 106

Silene

Seggiano [GR]
pag. 652

Sensi

Restaurant
Amalfi [SA]
pag. 813



CUBo 2i

Aggiungi il gelato al tuo menù



iceteam1927.it

I PREMI SPECIALI

Ice Team 1927 Cattabriga

MIGLIOR PRE-DESSERT

Le granite del Comandante

**Il Comandante del
Romeo Hotel**

Napoli
pag. 791

I PREMI SPECIALI



La Bella Estate Vite Colte

IL PASTRY CHEF DELL'ANNO

TITTI TRAINA

Paolo Griffa al Caffè Nazionale

Aosta
pag. 75

I PREMI SPECIALI

Tenuta Sette Ponti

MIGLIOR CARTA DEI VINI

**Peter
Brunel**

Arco [TN]
pag. 384

**Osteria del
Viandante**

Rubiera [RE]
pag. 485

**Torre del
Saracino**

Vico Equense [NA]
pag. 816

I PREMI SPECIALI



Cantina Muzic

MIGLIOR PROPOSTA AL BICCHIERE AL RISTORANTE

Imàgo dell'Hotel Hassler

Roma
pag. 692

I PREMI SPECIALI



Masottina

MIGLIOR PROPOSTA AL BICCHIERE AL WINE BAR

La Baita

Faenza [RA]

pag. 461

I PREMI SPECIALI



Bibite Sanpellegrino

MIGLIOR PROPOSTA DI BERE MISCELATO

Azotea

Torino
pag. 143

I PREMI SPECIALI

Grappa Ceschia

MIGLIOR CARTA DEI DISTILLATI

Osteria Poerio

Roma
pag. 706

CASOLARO

La tua prossima mise en place.



casolaro.com



I PREMI SPECIALI

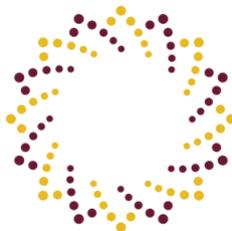
Casolaro Hotellerie Spa

MIGLIOR SERVIZIO DI SALA

Antica Corona Reale

Cervere [CN]

pag. 108



ROBERTO SAROTTO



“
*Il mio Vino
La mia Vita*”

*Da sette generazioni
produttori di grandi vini
nel cuore delle Langhe*

I PREMI SPECIALI



Roberto Sarotto

MIGLIOR SOMMELIER

ELENA BROVEDANI

Laite

Sappada [UD]

pag. 432



**LA BIRRA
NATURALE PER VERI
TASTE HUNTERS.**

LA GUSTI QUI:



I PREMI SPECIALI

Krombacher

NO FOOD WASTE

Il non spreco in cucina è ormai un tema imprescindibile. La sostenibilità di un ristorante non è solo una questione etica, è anche una questione economica. Imparare ad usare ogni parte di un prodotto può, inoltre, aprire nuove frontiere del gusto.

Venissa

Venezia

pag. 364

FERZO WINES

Come un sogno d'estate



IL "FERZO" È UNA TELA CHE CUCITA INSIEME AD ALTRE FORME
UNA GRANDE VELA. DALL'UNIONE DEGLI "APPEZZAMENTI"
DEI NOSTRI TERRITORI PIÙ VOCATI, NASCE QUESTA LINEA DI
ALTA GAMMA, COSTITUITA SOLO DA VITIGNI AUTOCTONI.

FERZOWINES.COM    

ORTONA (CH) / ABRUZZO / +39 0859031342

50 CITRA
VINI VOLTI VALORI

I PREMI SPECIALI

FERZO WINES

QUALITÀ PREZZO



82

Quelli dell'Acciughetta

Genova
pag. 173

81

Antica Osteria Marconi

Potenza
pag. 861

83

Del Belbo da Bardon

San Marzano Oliveto [AT]
pag. 136

80

Al Cambio

Bologna
pag. 445

81

Cipria di Mare

Teramo
pag. 751

84

Lokanda Devetak

Savogna d'Isonzo [GO]
pag. 430

80

Innesti

Pergine Valsugana [TN]
pag. 400

81

Josto

Cagliari
pag. 940

80

Locanda Mammi

Agnone [IS]
pag. 758

81

Papaveri e Papere

San Miniato [PI]
pag. 564



Bevi responsabilmente - www.moët.com

MOËT & CHANDON

I PREMI SPECIALI

Moët & Chandon

TRADIZIONE FUTURA

I dieci chef che si sono distinti per la capacità di interpretare e reinventare al meglio i piatti e gli ingredienti dei territori in cui operano e più in generale della grande cucina classica nazionale, contribuendo così a riscriverne il ricettario futuro.

ANNA BARBINA
AB Osteria
Contemporanea
Mortegliano [UD]
pag. 425

MAGDALENA
BUCSYNSKA
Restaqmme
Napoli
pag. 792

MATTEO DELVAI
Atelier Moessmer
Norbert Niederkofler
Brunico / Bruneck [BZ]
pag. 389

NICOLETTA
FRANCESCHINI
Silene Piccolo Ristorante
Foligno [PG]
pag. 615

FREDERIK LASSO
Zunica 1880
Civitella del Tronto [TE]
pag. 736

GIACOMO LOVATO
Borgia - Milano
Milano
pag. 248



MOËT & CHANDON

I PREMI SPECIALI

Moët & Chandon

TRADIZIONE FUTURA

I dieci chef che si sono distinti per la capacità di interpretare e reinventare al meglio i piatti e gli ingredienti dei territori in cui operano e più in generale della grande cucina classica nazionale, contribuendo così a riscriverne il ricettario futuro.

DARIO PANDOLFO
Cala Luna, c/o
Le Calette Hotel
Cefalù [PA]
pag. 887

GIOVANNI RIGONI
Zanze XVI
Venezia
pag. 366

GUIDO PATERNOLLO
Pellico 3
Milano dell'Hotel
Park Hyatt Milan
Milano
pag. 179

**EDOARDO TILLI E
KLODIANA KARAFILAJ**
Podere Belvedere
Tuscany
Pontassieve [FI]
pag. 556



bevi sempre responsabilmente

Asti Spumante **DOCG**  Moscato d'Asti **DOCG**

VISIT astidocg.it
FOLLOW   @consorzio.astidocg



Come leggere la guida

RISTORANTI FORCHETTE

I migliori locali sono contraddistinti da una, due o tre forchette, a seconda del grado di "eccellenza":

da 75 a 79/100



da 80 a 89/100



da 90 a 100/100



GAMBERO VERDE

Contradistingue le insegne attente al tema della sostenibilità



Indica la sospensione di giudizio: il locale ha aperto i battenti oppure cambiato gestione in chiusura di guida.

PUNTEGGI

80



43 Cucina
14 Cantina
23 Servizio

Il punteggio è espresso in centesimi. I voti prendono in esame cucina, cantina e servizio

I punti a disposizione sono così ripartiti:

50 per la cucina
20 per la cantina
30 per il servizio

TRATTORIE

Le migliori trattorie sono contraddistinte da uno, due o tre gamberi, a seconda del grado di "eccellenza":

buono



ottimo



eccellente



WINE BAR

I migliori wine bar sono contraddistinti da uno, due o tre bottiglie, a seconda del grado di "eccellenza":

buono



ottimo



eccellente



BIRRERIE

Le migliori birrerie sono contraddistinte da uno, due o tre boccali, a seconda del grado di "eccellenza":

buono



ottimo



eccellente



ETNICI

I migliori locali etnici sono contraddistinti da uno, due o tre mappamondi, a seconda del grado di "eccellenza":

buono



ottimo



eccellente



BISTROT

I migliori bistrot sono contraddistinti da uno, due o tre cocotte, a seconda del grado di "eccellenza":

buono



ottimo



eccellente



RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO



sfavorevole



medio



favorevole

Questi simboli tengono conto di una valutazione complessiva del locale.

I PREMI QUALITÀ/PREZZO:

locali con un rapporto qualità/prezzo particolarmente conveniente.



SPECIFICHE

- Chiuso: riposo settimanale
- Coperti: capienza massima del locale all'interno

FASCE DI PREZZO

€ fino a 50 euro
€€ da 51 a 75 euro
€€€ da 76 a 120 euro
€€€€ oltre 121 euro



parcheggio



garage



ristoranti



con camere



aria condizionata



zona per fumatori



tavoli all'aperto



accessibile



ai disabili



accessibile ai



disabili con aiuto



menu per celiaci



menu per bambini



menu o piatti



per vegetariani



ammessi gli



animali di piccola



taglia



locali che



dedicano



particolare cura



e attenzione



alla birra



nuove segnalazioni

AVVERTENZE

Le informazioni di servizio sono fornite dai proprietari dei vari esercizi. La redazione non è quindi responsabile di eventuali cambiamenti. I numeri telefonici indicati sono quelli che risultavano attivi al 6 settembre 2023



**RISTO
RANTI**
D'ITALIA

2024