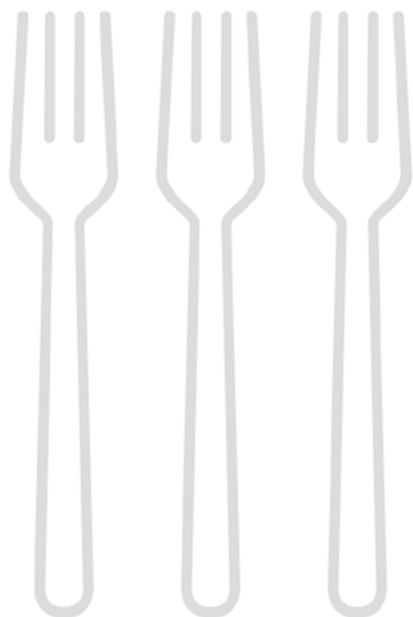




**RISTO
RANTI**
D'ITALIA

2025



RISTORANTI D'ITALIA 2025 del Gambero Rosso

direttore responsabile
Lorenzo Ruggeri

curatrici
Valentina Marino
Annalisa Zordan

coordinatori regionali
Giuseppe Carrus
Pierpaolo Rastelli

schede
Nino Aiello, Marina Alajmo, Francesco Angius,
Michele Armano, Irene Arquint,
Gianluca Atzeni, Cristina Barbera,
Giorgio Basile, Erica Battellani,
Federico Silvio Bellanca, Elena Bellusi,
Paolo Berardi, Rossana Bettini, Cecilia Blengino,
Antonio Boco, Elisa Bologna, Dario Bragaglia,
Davide Braghieri, Giuseppe Budetta,
Giovanni Caldara, Marco Cambiaghi,
Andrea Campi, Jessica Cani, Marco Castaldi,
Rocco Catalano, Mauro Cavina, Luca Cesari,
Francesca Ciancio, Alessio Cingolani,
Andrea Ciprian, Luca Conte, Giacomo Cornia,
Salvatore Cosenza, Alberta Cuccia,
Andrea Cuomo, Serena Curto, Claudio De Min,
Giuseppe Del Mastro, Antonella De Santis,
Massimo Di Cintio, Antonella Di Lorenzo,
Diego Diomedei, Laura Dipietrantonio,
Tommaso Esposito, Gianni Fabrizio,
Andrea Febo, Francesca Ferrini, Indra Galbo,
Piermichele Gamba, Fabrizio Gianuario,
Guglielmo Gigliotti, Edoardo Giribaldi,
Stephanie Guagliardi, Ilaria Guidantoni,
Luigi Iaccarino, Marta Innocenzi, Massimo
Lanza, Bruno Lizzio, Alberto Lorenzini,
Paolo Manfredi, Paola Mantovano, Daniele
Massa, Luca Matarazzo, Sabina Montevergine,
Mara Nocilla, Fabrizio Nonis, Paolo Nozza,
Ada Palmieri, Carlo Pantanella, Monica
Paonessa, Davide Pelucchi, Gianmarco Perale,
Luca Peroglio, Fiorella Perrone, Arabella Pezza,
Roberta Pezzella, Maria Antonietta Pioppo,
Luca Pirlo, Mariella Piscopo, Stefano Polacchi,
William Pregentelli, Michele Quagliarini,
Andrea Raimondo, Massimiliano Rella,
Sonia Ricci, Liliana Rosano, Simone Rossi,
Simone Rosti, Marco Sabellico,
Leonardo Samarelli, Carlotta Sanviti,
Angelo Sarica, Chiara Sicola, Pina Sozio,
Antonio Stelli, Beatrice Stelli, Giulia Strambini,
Marzio Taccetti, Matteo Tambini,
Luisa Tomasini, Leonardo Tozzi, Luca Trentini,
Michele Turelli, Valentina Venturato,
Divina Vitale

**progetto grafico
impaginazione
e cartografia**
TB DESIGN
Via Ghibellina 57 - 98123 Messina
tel. 3483848528
tina.berenato@gmail.com
REFUSO Srl
c.so Dante, 14 - 12100 Cuneo
tel. 0171 65623
edify@cnet.it

crediti fotografie piatti
Alberto Blasetti, Brambilla Serrani, Letizia
Cigliutti, Alessandro Ditommaso, Antonia
Klugmann, Chantal Paduano, Lido Vannucchi

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, 13/17 - 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 4570103

Codice ISBN 978-88-6641-290-8

**Copyright©2024
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 2025
del Gambero Rosso
direttore responsabile**
Lorenzo Ruggeri

Iscrizione Tribunale di Roma
Sez. Stampa e Informazione n. 462/2001

La Guida è stata chiusa
in redazione il 2 settembre 2024

**Stampato per conto di
Gambero Rosso S.p.A.**
nel mese di settembre 2024
D'Auria Printing Spa
Zona Industriale Destra Tronto
64016 Sant'Egidio
alla Vibrata (TE)



SOMMARIO

INTRODUZIONE	5
I PREMI	7
I PREMI SPECIALI	19
COME LEGGERE LA GUIDA	65
VALLE D'AOSTA	68
PIEMONTE	82
LIGURIA	146
LOMBARDIA	176
VENETO	282
TRENTINO ALTO ADIGE	346
FRIULI VENEZIA GIULIA	380
EMILIA ROMAGNA	412
TOSCANA	468
MARCHE	550
UMBRIA	582
LAZIO	608
ABRUZZO	698
MOLISE	726
CAMPANIA	740
PUGLIA	800
BASILICATA	840
CALABRIA	856
SICILIA	876
SARDEGNA	930
INDICI	958

ATP
TOUR



OFFICIAL SPARKLING WINE



* bevi sempre responsabilmente

VISIT astidocg.it FOLLOW [f](#) [@](#)

Asti Spumante **DOCG**



Moscato d'Asti **DOCG**



Come si cambia

I ristoranti si trasformano in bistrot, le trattorie si riscoprono contemporanee, le enoteche incontrano nuovi format di cucina. La ristorazione italiana è in pieno fermento: l'offerta si rimodula perché sta cambiando in maniera netta il nostro modo di vivere la tavola. La velocità dei canali di comunicazione, la capacità attenta sempre più precaria – sposati come siamo con il nostro cellulare - i ritmi lavorativi frenetici impattano anche sulle modalità di fruizione. Tempi più stretti e ricette più snelle: i tre ingredienti per piatto sono ormai legge non scritta, via le presentazioni barocche e servizio meno ingessato. I clienti cercano calore, piacevolezza, spensieratezza. E sono sempre più labili i confini tra le categorie classiche di ristorazione, con modelli che si contaminano a vicenda, la trattoria pesca dal ristorante e viceversa, le enoteche dai bistrot, torna a brillare la cucina di mercato e di giornata. Mentre la politica dei prezzi sembra ancorata a un universo economico parallelo, si rinnovano anche i menu: mettono spesso in discussione la rigorosa suddivisione tra antipasti, primi e secondi. Di riflesso, cambiamo anche noi. L'abbiamo fatto in quest'edizione della Guida e coltiviamo grandi novità per l'anno venturo. Abbiamo rivoluzionato la lettura con una nuova grafica. Il cibo è viaggio, troverete immagini di piatti che ci hanno ispirato e di territori, anche inediti, per una lettura immersiva e meno lineare. Per orientare le scelte sono state create nuove classifiche a inizio regione, ritoccando contestualmente i nostri classici simboli, rivisitati e aggiornati. Si parte con la novità delle Tavole che mandano in pensione le Cocotte per raccontare la piena trasformazione in atto nei bistrot con offerte veloci, ma curate. Poiché crediamo fortemente nelle cucine d'avanguardia, con il Razzo valorizziamo quei ristoranti che cercano nuove vie creative, con combinazioni e registri inediti, stimolanti o disturbanti che siano. Sono locali che ispirano. Il cibo può stimolare pensieri altri, illude, ci proietta in mondi che non riusciamo a vedere. In quest'ottica i due chef in cima alla classifica di quest'anno, Romito e Crippa, rappresentano due modelli assoluti, tra chi ha lanciato la rivoluzione dell'orto nell'alta ristorazione e quella continua ricerca della sottrazione e della purezza che ci fa sognare a occhi aperti. Abbiamo lavorato anche sul linguaggio, non mancano spunti critici all'insegna di una trasparenza totale, e scelte chiare, dai premi speciali alle trattorie che tanto amiamo. Le sei nuove Tre Forchette? Sono la sintesi della nostra visione di cucina: festeggiamo l'ingresso di Andrea Aprea, Davide di Fabio, Alberto Gipponi, Gianluca Gorini, Davide Guidara e Antonia Klugmann. L'età media si abbassa, la creatività vola.

Lorenzo Ruggeri



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 dolomitici. 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 2023 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 62 medaglie - 26 ori e 36 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

TREFORCHETTE

TRENTODOC

Bollicine di Montagna

- | | |
|---|---|
| <p>97
Piazza Duomo
Alba [CN]
pag. 94</p> <p>Reale
Castel di Sangro [AQ]
pag. 708</p> <p>95
Atelier Moessmer Norbert Niederkofler
Brunico/Bruneck [BZ]
pag. 360</p> <p>Osteria Francescana
Modena
pag. 445</p> <p>94
Le Calandre
Rubano [PD]
pag. 326</p> <p>Madonnina del Pescatore
Senigallia [AN]
pag. 565</p> <p>Il Pagiaccio
Roma
pag. 677</p> <p>La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri
Roma
pag. 679</p> <p>Uliassi
Senigallia [AN]
pag. 578</p> <p>93
Cracco in Galleria
Milano
pag. 236</p> <p>Pascucci al Porticciolo
Fiumicino [RM]
pag. 629</p> <p>Enoteca Pinchiorri
Firenze
pag. 506</p> | <p>Torre del Saracino
Vico Equense [NA]
pag. 798</p> <p>Villa Crespi
Orta San Giulio [NO]
pag. 124</p> <p>Da Vittorio
Brusaporto [BG]
pag. 197</p> <p>92
Agli Amici dal 1887
Udine
pag. 410</p> <p>Antica Corona Reale
Cervere [CN]
pag. 107</p> <p>Casa Perbellini 12 Apostoli
Verona
pag. 340</p> <p>D'O
Cornaredo [MI]
pag. 204</p> <p>Dani Maison
Ischia [NA]
pag. 765</p> <p>Duomo
Ragusa
pag. 910</p> <p>Quattro Passi
Massa Lubrense [NA]
pag. 768</p> <p>Seta by Antonio Guida
Milano
pag. 252</p> <p>La Trota
Rivodutri [RI]
pag. 643</p> <p>91
Antica Osteria da Cera
Campagna Lupia [VE]
pag. 299</p> |
|---|---|

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 TRENTO / CESARINI SFORZA SPUMANTI / CONTI BOSSI FEDRIGOTTI / CORVÉE / 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 GOTTARDI / 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



- | | |
|---|---|
| Enrico Bartolini Mudec
Milano
pag. 230 | L'Argine a Vencò
Dolegna del Collio [GO]
pag. 392 |
| Berton
Milano
pag. 231 | DaGorini
Bagno di Romagna [FC]
pag. 420 |
| Da Caino
Montemerano [GR]
pag. 524 | Dina
Gussago [BS]
pag. 213 |
| Del Cambio
Torino
pag. 132 | Don Alfonso 1890
Massa Lubrense [NA]
pag. 767 |
| Enoteca La Torre a Villa Laetitia
Roma
pag. 660 | Taverna Estia
Brusciano [NA]
pag. 754 |
| Guido
Serralunga d'Alba [CN]
pag. 130 | Dalla Gioconda
Gabicce Mare [PU]
pag. 580 |
| Idyllo by Aprea del The Pantheon Iconic Rome Hotel
Roma
pag. 667 | Harry's Piccolo
Trieste
pag. 406 |
| Imàgo dell'Hotel Hassler
Roma
pag. 669 | Krèsios
Telese Terme [BN]
pag. 794 |
| Lido 84
Gardone Riviera [BS]
pag. 211 | Laite
Sappada [UD]
pag. 401 |
| Miramonti l'Altro
Concesio [BS]
pag. 203 | La Madia
Licata [AG]
pag. 892 |
| La Peca
Lonigo [VI]
pag. 311 | Pashà
Conversano [BA]
pag. 815 |
| 90
Andreina
Loreto [AN]
pag. 562 | Dal Pescatore Santini
Canneto sull'Oglio [MN]
pag. 198 |
| Andrea Aprea Ristorante
Milano
pag. 225 | Il Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte
Viareggio [LU]
pag. 547 |
| | I Tenerumi del Therasia Resort
Vulcano [ME]
pag. 929 |

ANIMAETNEA

telling the soul of Etna



ANIMAETNEA

CONTRADA SANTO SPIRITO
DI PASSOPISCiaro



Discover more
about Animaetnea

I PREMI

Feudo Maccari

TREGAMBERI

Abbamele Osteria

Mamoiada [NU]
pag. 949

Agra Mater

Colmurano [MC]
pag. 560

Angiolina

Pisciotta [SA]
pag. 780

Antica Osteria del Mirasole con Locanda

San Giovanni in Persiceto [BO]
pag. 463

Antica Trattoria del Gallo

Gaggiano [MI]
pag. 208

Antichi Sapori

Andria [BT]
pag. 809

L'Arcangelo Vino e Cucina

Roma
pag. 647

Arieddas - La Cucina della Marmilla

Sanluri [SU]
pag. 955

Masseria Barbera

Minervino Murge [BT]
pag. 825

La Brinca

Ne [GE]
pag. 168

Buatta Cucina Popolana

Palermo
pag. 903

Buccia

Sabaudia [LT]
pag. 691

Da Burde

Firenze
pag. 498

Il Capanno

Spoletto [PG]
pag. 605

Da Cesare al Casaletto

Roma
pag. 653

Consorzio

Torino
pag. 135

Al Convento - Casa Torrente

Cetara [SA]
pag. 761

Caffè La Crepa

Isola Dovarese [CR]
pag. 215

Ai Due Platani

Parma
pag. 451

Osteria Fratelli Pavesi

Podenzano [PC]
pag. 455

Futura Osteria

Monteriggioni [SI]
pag. 526

Grappolo d'Oro

Roma
pag. 665

FEUDO MACCARI
Noto

A sicilian Dream



DISCOVER MORE
ABOUT FEUDO MACCARI

I PREMI

Feudo Maccari

TREGAMBERI

Lerchner's in Ruggen

San Lorenzo di Sebato/
Sankt Lorenzen [BZ]
pag. 371

La Madia

Brione [BS]
pag. 196

Locanda Mariella

Calestano [PR]
pag. 430

Nerodiseppia

Trieste
pag. 408

Nú Trattoria Italiana dal 1960

Acuto [FR]
pag. 617

All' Osteria Bottega

Bologna
pag. 426

Osteria della Villetta dal 1900

Palazzolo sull'Oglio [BS]
pag. 267

La Piola

Alba [CN]
pag. 95

Pretzhof

Val di Vizze/Pfisch [BZ]
pag. 378

La Sangiovesa

Santarcangelo di Romagna [RN]
pag. 465

Sora Maria e Arcangelo

Olevano Romano [RM]
pag. 640

Stella

Perugia
pag. 602

Lo Stuzzichino

Massa Lubrense [NA]
pag. 769

La Tavernetta al San Lorenzo si Alberga

Spezzano della Sila [CS]
pag. 874

Tischi Toschi

Taormina [ME]
pag. 923

Tripa

Milano
pag. 257

Vecchia Marina

Roseto degli Abruzzi [TE]
pag. 720

Trattoria Visconti dal 1932

Ambivere [BG]
pag. 186

Una stella chiamata Petra

Sotto il cielo della Val di Cornia,
Petra è una stella che splende attraverso i suoi vini.

Scoprila



P E T R A

I PREMI

Petra

TRE BOTTIGLIE 



La Baita
Faenza [RA]
pag. 437

Enoteca Bruni
Firenze
pag. 497

CIZ - Cantina e Cucina
Milano
pag. 235

Del Gatto
Anzio [RM]
pag. 620

Enoteca della Valpolicella
Fumane [VR]
pag. 307

ilwinebar Trimani
Roma
pag. 668

Innocenti Wines
Poggibonsi [SI]
pag. 534

L'Enoteca Marcucci
Pietrasanta [LU]
pag. 529

Da Nando
Mortegliano [UD]
pag. 396

Enoteca Quattro Ruote
Montalto di Castro [VT]
pag. 637

Salumeria Roscioli
Roma
pag. 683

I PREMI

TRE MAPPAMONDI

Ba Restaurant
Milano
pag.

Gong Oriental Attitude
Milano
pag. 240

Il Gusto di Xinge
Firenze
pag. 502

IYO Experience
Milano
pag. 242

Vero - Omakase Rooftop
Nola [NA]
pag. 778

Il Vizio all'Hotel Quattrotorri
Perugia
pag. 603

Kohaku
Roma
pag. 672

Moi Omakase
Prato
pag. 537

Ahimè
Bologna
pag. 422

Baccano
Roma
pag. 649

Caffè dell'Oro
Firenze
pag. 499

Al Callianino
Montecchia di Crosara [VR]
pag. 316

**Divinity Terrace del The
Pantheon Iconic Rome Hotel**
Roma
pag. 658

I PREMI

TRE TAVOLE

Epiro
Roma
pag. 661

Lanzani Bottega & Bistrot
Brescia
pag. 195

Nana Piccolo Bistrò
Senigallia [AN]
pag. 577

Nidaba
Montebelluna [TV]
pag. 315

Scannabue
Torino
pag. 139

Silvano Vini e Cibi al Banco
Milano
pag. 254

 **ACQUA PANNA**[®]

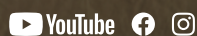
THE FINE DINING WATERS

 **S. PELLEGRINO**[®]



**INSIEME
CON GUSTO**

SANPELLEGRINO.COM



I PREMI SPECIALI

Acqua Panna - S. Pellegrino

CUOCO EMERGENTE

ANTONIO LERRO

**Riva Restaurant
del View Place Hotel
Numana (AN)
pag. 567**

**SAY WINE
SAY PARTESA**
*TO ALL GENERATIONS
OF WINE LOVERS*

Bevi Responsabilmente

Art Gianni Rossi Studio



PARTESAFORWINE.IT

partesa ²⁵
for Wine

I PREMI SPECIALI

Partesa

LA NOVITÀ DELL'ANNO

Al Gatto Verde

Modena

pag. 448

AMATIVO



CANTELE

WWW.CANTELE.IT

I PREMI SPECIALI

Cantele

IL RISTORATORE DELL'ANNO

**BENEDETTO RULLO
LORENZO STEFANINI
STEFANO TERIGI**

**Giglio
Lucca
pag. 517**



sense the difference



Pastificio dei Campi
GRAGNANO



#lamigliorepasta disempre



+40° 42' 26.04", +14° 30' 50.55"
www.pastificioideicampi.it



LA PASTA
DI GRAGNANO
IGP



JRE



I PREMI SPECIALI

Pastificio dei Campi

MIGLIOR PROPOSTA DI PIATTI DI PASTA

**Osteria Arbustico
all'Hotel Royal**

Capaccio Paestum (SA)
pag. 753





UNA GRAN PASTA



I PREMI SPECIALI

Petra Molino Quaglia

MIGLIOR PANE IN TAVOLA

Il Colmetto

Rodengo Saiano (BS)

pag. 271



FRANTOIO DI SANTA TÉA®

REGGELLO - FIRENZE

Casa fondata nel 1426



DAL 1585
LA TUA ENERGIA NATURALE.



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

Campiello

San Giovanni al Natisone [UD]

pag. 399

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

Cellula

Podere Belvedere Tuscany

Pontassieve (FI)

pag. 535

Vini Alto Adige: quando il vino racconta un territorio

L'Alto Adige è un territorio piccolo dove convivono insieme elementi diversi che in questa terra riescono ad accordarsi in un'unica armonia. Baciati dal sole mediterraneo, cresciuti nel territorio alpino, vinificati da vignaioli esperti, apprezzati dagli appassionati di tutto il mondo. Tutto questo sono i vini dell'Alto Adige.



Newsletter



Südtirol Wein 
Vini **Alto Adige**

www.vinialtoadige.com

I PREMI SPECIALI

Consorzio Vini Alto Adige

MIGLIOR PROPOSTA VEGETARIANA

**Cucina Villana
a Villa Fenicia**
Ruvo di Puglia (BA)
pag. 834

**Antica Osteria
Nonna Rosa**
Vico Equense (NA)
pag. 796

CUBo 2i

Fai del Gelato il tuo dessert



inspired by chefs

I PREMI SPECIALI

Ice Team 1927 Cattabriga

MIGLIOR PRE-DESSERT

Spaghetto cotto in un vino ossidativo, olio al ginepro e scorza di agrumi bruciati ed erbe balsamiche

Sustanza

Napoli

pag. 774

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

“Il passito LA BELLA ESTATE
è intenso nelle sue note
di noci, rosa e pepe;
la bocca lunga, dolce e continua”

GAMBERO ROSSO



VITECOLTE.IT

I PREMI SPECIALI

La Bella Estate Vite Colte

I PASTRY CHEF DELL'ANNO

**ELENA
ORIZIO**

**Trattoria
Contemporanea
Lomazzo (Co)
pag. 219**

**VALENTINA
MARZANO**

**Osteria
del Viandante
Rubiera (RE)
pag. 462**

**ANTONIO
COLOMBO**

**Votavota
Ragusa
pag. 911**


TENUTA SETTE PONTI
TOSCANA



The art of winemaking



Discover more about

I PREMI SPECIALI

Tenuta Sette Ponti

MIGLIOR CARTA DEI VINI

**Del Belbo
da Bardon**


San Marzano
Oliveto (AT)
pag. 127

Il Capanno

Spoletto (PG)
pag. 605

**Locanda
Mammi**

Agnone (IS)
pag. 732


RUGGERI
VALDOBBIADENE

Inconfondibile.
Per natura e per scelta.



Giustino B.

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG EXTRA DRY

www.ruggeri.it



I PREMI SPECIALI

Ruggeri & C.

MIGLIOR PROPOSTA AL BICCHIERE

Villa Maiella
Guardiagrele (CH)
pag. 711

DAL  1932

SANPELLEGRINO
LE BIBITE ITALIANE

SCOPRI LA VERSATILITÀ
DELLA NOSTRA GAMMA MIXERS:
IDEALI *sia lisce che mixate.*



Prova la gamma Mixers delle Bibite Sanpellegrino, ideale per i tuoi cocktail e realizzata con ingredienti altamente selezionati. **Tonica Rovere** secca e intensa, con estratto di legno di rovere, **Tonica Agrumi** dal gusto fresco e delicato, con leggeri sentori di agrumi e **Ginger Beer** speziato e deciso grazie alla sua miscela di zenzeri.

  @bibite.sanpellegrino.it

bibite.sanpellegrino.it

I PREMI SPECIALI

Bibite Sanpellegrino

MIGLIOR PROPOSTA DI BERE MISCELATO

SIMONE CORSINI

**Il Piccolo Principe del Grand Hotel
Principe di Piemonte**

Viareggio (LU)

pag. 547

DAL 1886 È CAMBIATO TUTTO, O QUASI.

Non è cambiata la nostra passione, le grappe Ceschia continuano ad essere distillate con la ricetta originale del 1886 sempre con materie prime di altissima qualità nella distilleria storica per ottenere la perfetta fusione tra territorio, storia e innovazione.

Bevi responsabilmente

DA PREGIATI VITIGNI,
DA SAPIENTI DOSAGGI
DI VINACCE
SELEZIONATE,
LE GRAPPE DELLA
TRADIZIONE.

La Distilleria Ceschia vanta una tradizione ultracentenaria ed è una delle distillerie più antiche del Friuli. Qui nascono Nemas Classica e Nemas Barrique, due prodotti di grande personalità che incarnano tutto lo spirito della distilleria Ceschia.



CESCHIA

DISTILLATORI IN FRIULI DAL 1886

grappesceschia.it

IL MEGLIO DELL'ARTE
DISTILLATORIA FRIULANA.

I PREMI SPECIALI

Grappa Ceschia

MIGLIOR CARTA DEI DISTILLATI

Osteria Nuova

Anzio (RM)

pag. 618

CASOLARO

La tua prossima mise en place.



casolaro.com

I PREMI SPECIALI

Casolaro Hotellerie

MIGLIOR SERVIZIO DI SALA

Pascucci al Porticciolo

Fiumicino (RM)

pag. 629



ROBERTO SAROTTO

Il mio Vino, la mia Vita



Custodi della tradizione, pionieri dell'innovazione.
Da sette generazioni creiamo grandi vini
nel cuore delle Langhe.

Az. Agr. Roberto Sarotto - Neviglie, CN
www.robertosarotto.com

I PREMI SPECIALI

Roberto Sarotto

MIGLIOR SOMMELIER

ZAIRA PERACCHIA



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

LA GUSTI QUI:



I PREMI SPECIALI

Krombacher

NO FOOD WASTE

Reis - Cibo Libero di Montagna

Busca (CN)

pag. 100



Anima contemporanea

Eleganza, raffinatezza, autenticità:
l'essenza della Valpolicella Classica, oggi.

FOND.  1936

CESARI

Fumane – Verona

I PREMI SPECIALI

Cesari - Valpolicella

QUALITÀ PREZZO

Le Vigneron

Arvier [AO]
pag. 75

La Locanda del Falco

Valdieri [CN]
pag. 143

La Loggia

Camogli [GE]
pag. 156

Il Colmetto

Rodengo Saiano [BS]
pag. 271

VI.OR di Villa Ormaneto

Cerea [VR]
pag. 301

Lerchner's in Ruggen

San Lorenzo di Sebato/Sankt
Lorenzen [BZ]
pag. 371

Nerodiseppia

Trieste
pag. 408

L'Osteria dei Frati

Roncofreddo [FC]
pag. 461

Da Fagiolino

Cutigliano [PT]
pag. 493

Agra Mater

Colmurano [MC]
pag. 560

La Risulta

Perugia
pag. 601

Dogma

Roma
pag. 657

Zunica 1880

Civitella del Tronto [TE]
pag. 709

Locanda Mammi

Agnone [IS]
pag. 732

Oasis Sapori Antichi

Vallesaccarda [AV]
pag. 795

Origano Cibo e Vino

Palmariggi [LE]
pag. 830

Antica Osteria Marconi

Potenza
pag. 854

Osteria Zero

Taurianova [RC]
pag. 873

Terrazza Costantino

Scalfani Bagni [PA]
pag. 918

Amano

Cagliari
pag. 940

BURRO DI FILIERA LATTERIE INALPI LA STRADA GIUSTA



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

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

Dal buon latte e dalla buona volontà.



www.inalpi.it

LATTERIE
inalpi

I PREMI SPECIALI

Inalpi

TRADIZIONE FUTURA

AGNESE LOSS
Osteria Contemporanea
Gattinara (VC)
pag. 110

DANIELE REBOSIO
Hostaria Ducale
Genova
pag. 159

**TOMMASO BONSERI
CAPITANI**
Mountain Lodge del
Sunny Valley Kelo
Mountain Lodge
Valfurva (SO)
pag. 279

EMIN HAZIRI
Procaccini Milano
Milano
pag. 250

CHIARA PANNOZZO
Bue Nero
Verona
pag. 339

SILVIA BANTERLE
Stilla
Colognola ai Colli (VR)
pag. 302

FONDUTA REALE E FORMAGGI DOP LATTERIE INALPI LA STRADA GIUSTA



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

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

Dal buon latte e dalla buona volontà.



www.inalpi.it

LATTERIE
inalpi

I PREMI SPECIALI

Inalpi

TRADIZIONE FUTURA

ELVIS DEDI
San Martino 26
San Gimignano (SI)
pag. 541

CARLOTTA DELICATO
Delicato
Contigiano (RI)
pag. 627

GIANLUCA MANGIAPIA
John Restaurant
a Casa Madre
Afragola (NA)
pag. 748

FRANCESCA BARONE
Fattoria delle Torri
Modica (RG)
pag. 898



DOMORI

IL CIOCCOLATO È UN MONDO



L'EMOZIONE INCONTRA LA RAGIONE.

Il cacao Criollo risale al tempo dei Maya e degli Aztechi. È raro, prezioso, selezionato e lavorato con cura e rispetto. Se il cioccolato è l'emozione, il cacao è la sua ragione.

DOMORI.COM
SEGUICI SU INSTAGRAM E SU FACEBOOK

I PREMI SPECIALI

Domori

CIOCCOLATO. L'ABBINAMENTO SORPRENDENTE

Crema al cioccolato,
lenticchie alla vaniglia e piselli

Cracco in Galleria

Milano

pag. 236



Gusto in famiglia



Qualità e tradizione dall'Alto Adige

Da tre generazioni produciamo lo speck secondo la tradizione. Selezioniamo con cura la carne, lavorata dai nostri mastri macellai e speziata secondo la ricetta di famiglia. Una delicata affumicatura con legno di faggio e una lenta stagionatura all'aria pura, fresca e asciutta della Val Venosta conferisce al **Recla Speck Alto Adige IGP** un gusto inconfondibile.

Recla

www.recla.it

I PREMI SPECIALI

Recla

MIGLIOR PIATTO CON LO SPECK

Sella di capriolo con broccoli estivi,
finferli e speck dell'Alto Adige

Anna Stuben
dell'**Hotel Gardena**

Ortisei/Sankt Ulrich
in Gröden (BZ)

pag. 368

**DALLA CANTINA ALLA TAVOLA
IN UN CLICK**



Da oggi impreziosire la tua cantina è ancora più facile:
sul sito enoteca.esselunga.it trovi le **etichette più esclusive**.
Selezionate con cura per rendere la scelta del vino una vera degustazione.
Segui i consigli dei nostri **esperti sommelier** e le curiosità sulla cultura enologica,
poi ordina comodamente da casa: alla **consegna** pensiamo noi, **in tutta Italia**.

Enoteca
ESSELUNGA

VAI SUL SITO



I PREMI SPECIALI

Enoteca Esselunga

LA CANTINA PIÙ BELLA DA VISITARE

**La Stüa de Michil
dell'Hotel La Perla**
Corvara in Badia/Corvara (BZ)
pag. 363

CENTO ANNI DI GALLO NERO. INSIEME.

100



IL PRIMO CONSORZIO DI VINO
dal 1924

BEVI RESPONSABILMENTE

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 



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 

INTERNAZIONALI

I migliori locali internazionali 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 tavole, a seconda del grado di "eccellenza":

buono 

ottimo 

eccellente 



AVANGUARDIE

I locali che propongono una cucina di particolare sperimentazione e ricerca: un'esperienza di rottura fuori dagli schemi classici

FORCHETTE VERDI, GAMBERI VERDI E TAVOLE VERDI

Il simbolo in verde contraddistingue le insegne più attente al tema della sostenibilità



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 ristoranti con camere

 tavoli all'aperto

 accessibile ai disabili

 accessibile ai disabili con aiuto

 menu per celiaci

 menu o piatti per vegetariani

 ammessi gli animali di piccola taglia

 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 2 settembre 2024



**RISTO
RANTI**
D'ITALIA

2025