

LUGLIO
AGOSTO
2025

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

60

**POSTI DOVE
MANGIARE
MOLTO BENE
QUEST'ESTATE**

**IL RICETTARIO
CURATO
DALLO CHEF
MASSIMILIANO
ALAJMO**

**LA BIRRA
IL SEGRETO
DELLA PASTELLA
PERFETTA**

PIATTI VELOCI

Fettuccine con peperoni e cozze (sopra) e ancora gamberoni alla griglia e catalana di verdure... Cucinate con noi anche in villeggiatura

#LACUCINA ITALIANA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

LA CUCINA ITALIANA

Luglio/Agosto 2025



42

IN VACANZA IN GIRO PER L'ITALIA

LA CUCINA ITALIANA

Luglio/Agosto 2025

Dalla Versilia alla Puglia, passando per la Costiera Amalfitana e la Sicilia, l'estate 2025 celebra la cucina regionale nei migliori indirizzi del nostro Paese: hotel, beach club eleganti, trattorie sul mare e locali tipici dove vivere il gusto autentico del territorio, tra sapori tradizionali e panorami spettacolari

A CURA DI LAURA PACELLI

PIEMONTE

1. Le due Matote

Bossolasco (CN)

Il luogo: un antico casale del XVI-XVII secolo in Alta Langa, dal progetto dell'imprenditrice Arianna Cefis. **Cosa si mangia:** al ristorante L'Orangerie, tre i menù di chef Luca La Peccerella, fra tradizione piemontese e contaminazioni campane, come animella, peperoni di Carmagnola, lupini e bollito napoletano. leduematote.com

2. Le Marne

Costigliole d'Asti (AT)

Il luogo: boutique hotel immerso nei vigneti tra Langhe e Monferrato, all'interno della tenuta agricola Mura Mura, di Guido Martinetti e Federico Grom. **Cosa si mangia:** tanti piatti piemontesi, quelli di Mykyta Bida, nuovo chef di Radici Ristorante in Vigna. Da provare gli agnolotti della tasca, ripieni di guancia, spinaci croccanti, rafano. lemarnerelais.it

3. Réva Resort

Monforte d'Alba (CN)

Il luogo: dall'idea dell'imprenditore ceco Miroslav Leks, un hotel adagiato nel cuore delle Langhe del Barolo, con un campo da golf e il ristorante stellato Fre (fabbro, in dialetto). **Cosa si mangia:** lo chef Francesco Marchese, alliere di Yannick Alléno, punta sul territorio con una terrina di fegatini e gel di Barolo o i plin con animella croccanti e cipolla al latte. revamonforte.com

VALLE D'AOSTA

4. L' Oresteria

Morgex (AO)

Il luogo: bar, osteria ed enoteca con esterni e interni in pietra e legno, da un ex ferramenta del 1940. **Cosa si mangia:** cucina valdostana, piemontese



e dell'Alta Savoia, come stufati di carne con polenta. **La curiosità:** oltre 520 etichette di vino italiane e internazionali. loresteria.com

LIGURIA

5. Langosteria Paraggi

Santa Margherita Ligure (GE)

Il luogo: ristorante *pieds-dans-l'eau* del Gruppo, creato da Enrico Buonacore, con vista sulla baia di Portofino. **Cosa si mangia:** selezione di caviale, crudi di pesce e crostacei a volontà. Tra i piatti più noti e richiesti i paccheri con branzino. langosteria.com

6. Ortica

Pieve Ligure (GE)

Il luogo: dal 2021 l'alternativa «agreste» del ristorante Il Marin di Genova, sempre guidato dallo

chef Marco Visciola, una stella Michelin, all'interno della Tenuta Golfo Paradiso. **Cosa si mangia:** verdure dell'orto, pescato fresco e frollato locale, carne di razza Cabannina (Presidio Slow Food), carne alla brace, come la punta di petto cotta lentamente alla brace, spinacino novello e patate alla cenere. tenutagolfoparadiso.com

7. Le Carillon Portofino

Santa Margherita Ligure (GE)

Il luogo: anche quest'anno, Dolce&Gabbana «veste» lo storico beach club con il progetto DG Resort, stampa Verde Maiolica e motivo a righe verticali, che riportano alle atmosfere vacanziera della Riviera. **Cosa si mangia:** tra i piatti famosi del ristorante

Vesta all'interno del beach club, la catalana di astice blu al basilico genovese. lecarillonportofino.it

LOMBARDIA

8. Vivilo Corte Franca (BS)

Il luogo: giardino, orangerie e ristorante circondati dai vigneti. Esterni country chic, interni moderni. **Cosa si mangia:** nel menù degustazione di chef Lorenzo Tagliabue, il risotto al cipollotto affumicato al lampone, abbinato a calici scelti dal sommelier Ramon Testa. **La curiosità:** uno dei soci, è Giovanni Cavalleri, pasticciere della nota Pasticceria Roberto di Erbusco. vivilofranciacorta.com

9. Kora Beach Club

Segrate (MI)

Il luogo: sulle «sponde» dell'Idroscalo di Milano, offre lettini, cabane, ristorante, bar, piccola palestra, area benessere e yoga. **Cosa si mangia:** tra i più richiesti, lo spiedo di polpo con patate schiacciate allo zafferano e il carpaccio «cacio e pepe» con pomodorini confit, a cura degli chef amici Fabio Amedoro e Andrea Gazzani. korabeachclub.com

10. Vecchia Combo

Bormio (SO)

Il luogo: uno dei ristoranti più caratteristici e antichi del centro storico. **Cosa si mangia:** tipica cucina valtellinese, *sciatt*, pizzoccheri, carne con polenta taragna. **La curiosità:** aperto nel lontano 1968, il nome ricorda la sua posizione al di là del fiume, in una zona chiamata dai residenti Combo. Tel. 0342901568

11. Al Fiume Apres Bike

Bormio (SO)

Il luogo: a bordo fiume sulla pista ciclabile, ha zone ombreggiate da tende e ombrelloni. Si può anche alloggiare negli appartamenti di proprietà, «Casa Melide».

LA CUCINA ITALIANA

Luglio/Agosto 2025



Cosa si mangia: il ristobar propone taglieri e snack sfiziosi da godersi dopo una passeggiata in bicicletta. casamelide.it

12. Etereo Milano

Il luogo: all'ottavo piano del Luxury Collection Hotel Milan, il ristorante, da un progetto di Patricia Urquiola, offre una spettacolare vista a 360 gradi sullo skyline, con tanto di piscina. **Cosa si mangia:** spaghetti alle vongole veraci, zucchine e limone candito, calamaro arrosto in zuppeta di cozze, vongole e agretti, senza dimenticare i piatti della tradizione milanese. etererooftop.com

VENETO

13. Riviera Garda (VR)

Il luogo: il nuovo progetto della famiglia Rana a Punta San Vigilio, sul Lago di Garda, si sviluppa in ristorante, terrazza panoramica e beach club, con eleganti arredi nelle sfumature di verde. **Cosa si mangia:** tra i piatti di Francesco Sodano, già executive chef del Ristorante Famiglia Rana a Verona, Fresine (pasta) alla busara di scampi e limone. rivieralake.com

14. Locanda Sandi

Valdobbiadene (TV)

Il luogo: dal recupero di una preesistente casa colonica, la locanda, nello stile della campagna veneta di inizio Novecento, è immersa nei vigneti dell'azienda Villa Sandi. **Cosa si mangia:** lumache, pasta fresca e carne alla griglia cotta a vista. locandasandi.it

15. Casa Bertani

Cortina d'Ampezzo (BL)

Il luogo: il nuovo progetto dell'azienda vitivinicola della Valpolicella con la Cooperativa di Cortina include The Roof, Cortina Bistrot & Lounge Bar, in stile ampezzano con arredi moderni. **Cosa si mangia:** tra i piatti dello chef stellato Graziano Prest, i tortelli all'agnello d'Alpago. **La curiosità:** il format Wine Club Dinner Bertani, cena in abbinamento a etichette storiche. bertani.net

16. Trattoria del Local

Venezia

Il luogo: dal nuovo progetto di Benedetta Fullin e Manuel Trevisan, una trattoria dall'atmosfera

familiare. **Cosa si mangia:** tra i piatti dello chef campano Salvatore Sodano, il baccalà del venerdì, il ragù napoletano della domenica, il gazpacho di piselli, gamberi e robiola ai tre lattini. trattoriadelocal.com

TRENTINO

ALTO ADIGE

17. Amonti Chalets

Molini di Tures (BZ)

Il luogo: fuori dai soliti circuiti turistici della regione, in Valle Aurina, il resort offre 23 soluzioni di soggiorno, tra suite, ville e chalet. **Cosa si mangia:** la chef Tina Marcelli del ristorante Johans, punta sul territorio. Da provare il risotto con le erbe selvatiche e formaggio di pecora. amontichalets.com

18. Lefay Resort

Pinzolo (TN)

Il luogo: circondato dalle piste delle Dolomiti, è riconosciuto come tempio del benessere, anche a tavola. **Cosa si mangia:** il concept culinario Vital Gourmet, del ristorante Grual, una stella Michelin, guidato da Matteo Maenza, privilegia gli aspetti

salutari del cibo, dal sandwich di gamberi di fiume al salmerino alpino in salsa verde. dolomiti.lefayresorts.com

FRIULI

VENEZIA GIULIA

19. L'Argine a Vencò

Vencò, Dolegna del Collio (GO)

Il luogo: a ridosso del confine con la Slovenia, il ristorante è un edificio moderno contiguo a un mulino del '600. **Cosa si mangia:** la chef Antonia Klugmann, una stella Michelin, propone il menù «Territorio: vita in movimento», con prodotti stagionali, cominciando da quelli dell'orto. **La curiosità:** l'unica chef donna con 5 Cappelli della Guida ai Ristoranti d'Italia 2025 de L'Espresso. largineavenue.it

20. Palazzo Lantieri

Gorizia

Il luogo: tra le più prestigiose dimore signorili goriziane del XIV secolo dove è possibile soggiornare. È ancora oggi residenza della famiglia Lantieri. **Cosa si mangia:** nel salone ricevimenti, si organizzano cene ed eventi su richiesta, con menù

concordato. **La curiosità:** visite guidate al palazzo, al Parco alla Persiana e alla galleria d'arte. palazzo-lantieri.com

21. Purobeach Portopiccolo

Sistiana (TS)

Il luogo: oltre 900 lettini distribuiti lungo un chilometro di costa, quattro piscine, *chiringuito*, ristorante.

Cosa si mangia: baccalà mantecato, sarde in saor, crocchette di *jamón ibérico*. **La curiosità:** «Tre Ombrelloni Gold» per la Guida ai migliori beach club d'Italia 2025. tivolihotels.com

22. HARRY'S PICCOLO

Trieste

Il luogo: il ristorante due stelle Michelin, degli chef Matteo Metullio e Davide De Pra, si sposta nello storico palazzo Dreher, in stile Belle Époque. **Cosa si mangia:** tra i piatti più estivi, spaghetti freddo, scampi, basilico, acqua di pomodoro, colatura di alici e olio affumicato. duchidaosta.com

EMILIA-ROMAGNA

23. ALTO

Cervia (RA)

Il luogo: l'ampia terrazza, vista mare, ospita il ristorante, il cocktail bar e la piscina. **Cosa si mangia:** lo chef Andrea Vailati punta su fermentazioni e cotture alla brace. **La curiosità:** ogni giugno si svolge ALTO cocktail Festival, guidato dal barman Niccolò Amadori, figlio del patron Claudio. altorooftop.com

24. I Carracci

Bologna

Il luogo: all'interno del Grand Hotel Majestic, già Baglioni, il ristorante ha il soffitto rivestito da affreschi della scuola bolognese dei Carracci. **Cosa si mangia:** imperdibile il Mangiafagioli, cioè tagliatelle con fagioli, cozze e plancton dello chef Agostino Schettino. grandhotelmajestic.duetorrihotels.com

TOSCANA

25. L'imbutto

Lucca

Il luogo: dopo anni a Palazzo Pfanner, lo chef Cristiano Tomei, una stella Michelin, si trasferisce in campagna fra oliveti e vigneti, a Vigna Ilaria, verso Pieve Santo





Stefano. **Cosa si mangia:** manzo su corteccia (Bistecca primitiva), ravioli ripieni di olio, spaghetti all'elicriso oppure con acqua di pomodoro, triglia alla livornese. limbuto.it

26. Bagno Piemonte

Forte dei Marmi (LU)

Il luogo: le tende e gli ombrelloni, nel colore peruviano, sono disposti a ferro di cavallo.

Cosa si mangia: spaghetti con le arselle, polpo in umido e, imperdibili, i paccheri con pomodoro fresco, cernia e basilico. bagnopiemonte.com

27. Ristorante Eatè

Follonica (GR)

Il luogo: ristorante sulla spiaggia del 5 stelle The Sense Experience Resort, immerso in cinque ettari di parco naturale nella zona di Torre Mozza. **Cosa si mangia:** piatti di mare e di terra creati dallo chef Giuseppe Parisi, come lo scampo con caviale e mela rotella e la quaglia con foie gras e lamponi. thesenserestort.it

28. La Posta

Bagno Vignoni (SI)

Il luogo: 35 camere, spa con acque termali, Il Chiosco, nuovo ristorante all'aperto tra le colline della Val d'Orcia. **Cosa si mangia:** piatti «veloci», come insalata greca o di orzo, burger o carpaccio di chianina. lapostahotel.it

29. Retone 136 Pisa

Il luogo: tra Pisa e Marina di Pisa, il ristorante, con tavoli e sedie dipinte di azzurro, ha anche una terrazza in legno sospesa sulle rive del fiume Arno.

Cosa si mangia: dai picci con tonnetto, capperi e olive al sarago al forno. Tel. 3714415269

MARCHE

30. Cala Maretto

Civitanova Marche (MC)

Il luogo: lo stabilimento si apre sul lungomare con una lunga fila di piante e fiori di tutti i colori, che portano alla zona bar rivestita da ceramiche bianche e blu di ispirazione greca. **Cosa si mangia:** calamari a volontà, dagli spiedini alla frittura.

La curiosità: inserito nella lista dei Migliori beach Club della guida 2024. calamaretto.civitanova.com

31. Clandestino Susci Bar

Baia di Portonovo (AN)

Il luogo: una palafitta a picco sul mare Adriatico tra le verdi colline del Conero. **Cosa si mangia:** dal Menu Susci Memories dello chef Moreno Cedroni, due stelle Michelin, una scatolina con spazzolino e un «dentifricio» artigianale a base di pasta di cocco e menta. Accanto, un bicchierino, tipo collutorio, da bere: sakè, menta e pera. morenocedroni.it/celandestino

UMBRIA

32. Viandante del Cielo

Passignano sul Trasimeno (PG)

Il luogo: un ex convento dei cappuccini immerso tra boschi, uliveti e vigneti. **Cosa si mangia:** tre le esperienze legate alla degustazione dei vini con taglieri misti di accompagnamento; il pranzo di quattro portate va concordato con lo chef. **La curiosità:** la tenuta è stata restaurata dal Team Skywalker del regista George Lucas. viandantedelcielo.com

LAZIO

33. Casa Monti Roma

Il luogo: l'hotel, a due passi dai Fori imperiali, ha un ristorante e un nuovo rooftop, il French Riviera.

Cosa si mangia: tra le novità dello chef Umberto Tuccio, la calamarata al profumo di mare, servita in una padella da condividere. **La curiosità:** lo stile del French Riviera omaggia la Costa Azzurra. casamontiroma.com

34. 266 La Barraca

Pomezia (RM)

Il luogo: sul Lungomare delle Meduse, disponibili circa 80 lettini e 40 ombrelloni in un'atmosfera intima e rilassante. **Cosa si mangia:** una cucina romana contaminata da quella galiziana, come il baccalà con mais, cipolla semi-confit e scarola frita. 266labarraca.com

35. Matera - Terrazza MACRO

Roma

Il luogo: nuovo bistro sul tetto del Museo di arte contemporanea nel quartiere Salaria-Nomentano con 150 coperti immersi nel verde.

Cosa si mangia: lo chef Manuel Nardo propone piatti come le sarde a beccafico con zucchine alla scapece e fiori d'arancio.

La curiosità: musica dal vivo il venerdì, cena con spettacoli il sabato, brunch la domenica. materiamacro.it

ABRUZZO

36. Bolla Mare

Roseto degli Abruzzi (TE)

Il luogo: progettato con i principi del feng-shui, è avvolto da piante, fiori ed elementi decorativi, che richiamano una giungla tropicale. **Cosa si mangia:** pesce crudo e cotto e un'ampia scelta di cocktail, gin tonic in testa, da scegliere tra 25 etichette.

La curiosità: migliore beach club d'Italia per la lista 2024. bollamare.it

37. MerliBeach

Alba Adriatica (TE)

Il luogo: la famiglia Merli, agli inizi del 2000, ha portato qui l'esperienza maturata da generazioni nel settore, sulla riviera romagnola. La struttura moderna, progettata da A+Studio di Teramo, dispone di un ristorante sul mare. →

LA CUCINA ITALIANA

Luglio/Agosto 2025



Cosa si mangia: gnocchetti agli scampi e fritto misto, anche per celiaci. merlibeach.it

MOLISE

38. Locanda Mammi Agnone (IS)

Il luogo: ex casale dell'800, al posto della stalla sorge il ristorante, nell'ex fienile le sette camere da letto. **Cosa si mangia:** tubetto, ricotta di capra affumicata, fieno e abete della chef Stefania Di Pasquo, in sala il marito Tomas Torsiello. **La curiosità:** nel 2025, ha conquistato una stella Michelin riportandola nella regione dopo 25 anni. locandamammi.it

39. Contrasto

Ceremaggiore (CB)

Il luogo: lo chef-patron Lucio Testa ha aperto un ristorante ristrutturando un ex ovile nel suo paese natale, arroccato a 937 metri slm. **Cosa si mangia:** gnocchi di patate cotte sotto la cenere, spugnole, lumache e burro bianco. contrastoristorante.it

CAMPANIA

40. Il Bikini Vico Equense (NA)

Il luogo: il complesso, creato nel 1952 dal nonno del titolare

Giorgio Scarselli, ha una vista mozzafiato sul mare. **Cosa si mangia:** pesce e molluschi, come il risotto alla pescatora, profumato ai limoni. **La curiosità:** l'unico italiano inserito dalla Guida Michelin nella lista dei migliori ristoranti sul mare del mondo. ibikini.com

41. La Tradizione

Vico Equense (NA)

Il luogo: prima macelleria, poi bottega dei tesori regionali (e non) selezionati dalla famiglia De Gennaro. **Cosa si mangia:** parmigiana bianca, frittare e tagliere con prodotti dal banco del fresco, anche in vendita, come il mascuotta (pane biscottato). **La curiosità:** è una sorta di dispensa per gli chef stellati di passaggio. latradizionevicoequense.it

42. Villa Ketty Resort

Vico Equense (NA)

Il luogo: hotel dall'architettura e design essenziali, è arroccato sul promontorio di Scrajo e si raggiunge percorrendo le strette viuzze del paese. **Cosa si mangia:** da non perdere la colazione preparata ogni mattina dai proprietari, Dionisia dell'Amura e il marito Antonio Astarita. villaketty.com

43. Hotel Santa Caterina Amalfi (SA)

Il luogo: uno dei pochi hotel in Costiera ad avere la discesa privata al mare. **Cosa si mangia:** al ristorante Al Mare, pescato del giorno, pizze cotte nel forno a legna. Al Glicine, una stella Michelin, piatti *fine dining* di chef Giuseppe Stanzione. **La curiosità:** la nuova terrazza Senzafine, con pesce locale cucinato con la tecnica giapponese. hotelsantacaterina.it

44. Dani Maison

Ischia (NA)

Il luogo: ristorante storico sull'isola dello chef Nino Di Costanzo, due stelle Michelin, che da poco ne ha in gestione anche un altro, il Deschevaliers, all'interno dell'hotel de Bonart Naples, Curio Collection by Hilton di Napoli (già Britannique Hotel). Quello di Ischia ha un giardino con limoni, olivi e vista mare. **Cosa si mangia:** dal menù degustazione ravioli ischitani, coniglio e fagioli all'olio. danimaison.it

45. La Piscina A Caruso

Pool Club Ravello (SA)

Il luogo: all'interno del Caruso, A Belmond Hotel, palazzo

ristrutturato dell'XI secolo, ha una piscina a sfioro e a strapiombo sul mare, con vista su Scala, il più antico borgo della zona. **Cosa si mangia:** la pasta fredda con crudité di mare di chef Armando Aristarco. **La curiosità:** la piscina e il servizio dedicato sono riservati solo agli ospiti dell'hotel che ricevono anche il kit «La Piscina Essentials». belmond.com

46. Hotel La Tosca

Capri (NA)

Il luogo: tipica casa caprese con archi e soffitti a volta, nascosta in una stradina defilata, nei pressi dell'ingresso dei Giardini di Augusto e di Via Krupp. **Cosa si mangia:** una ricca prima colazione continentale, servita ogni mattina sulla terrazza vista mare, ordinabile in camera, senza costi aggiuntivi. latoscacapri.com

47. Concettina ai Tre Santi

Capri (NA)

Il luogo: è il secondo indirizzo della pizzeria nata nel 1951 nel Rione Sanità, a Napoli, quando la nonna Concettina dava le pizze fritte a credito al popolo. **Cosa si mangia:**



FOTO FRANCESCO SCIPIONI

LA CUCINA ITALIANA

Luglio/Agosto 2025

tra gli altri, panino Annarella con zucchine fritte e pizza alla genovese, con il celebre ragù napoletano di cipolle e carne. concettinaaitresanti.com

PUGLIA

48. La Taverna del Porto Tricase (LE)

Il luogo: non lontano da Otranto, ricorda la classica osteria a ridosso dei porti frequentata da marinai, scaricatori e appassionati. Dal piano superiore si gode di una bella vista.

Cosa si mangia: ai fuochi Alfredo De Luca, per tubettini con zuppa di pesce o anche crudo di scorfano o di leccia. tavernadelporto.com

49. Due Camini - L'orto Savalletri (BR)

Il luogo: un social table posizionato nell'orto di Borgo Egnazia, rinomato resort di lusso della Valle d'Itria.

Cosa si mangia: ortaggi e altri vegetali cucinati con passione e cura estrema dallo chef Domingo Schingaro, una stella Michelin, come il lattughino al bbq con fichi e limone salato. **La curiosità:** tra gli ospiti del resort, la famiglia Beckham, Madonna, Barack Obama. Qui, nel 2024, si è svolto anche il vertice del G7. borgoegnazia.com

50. Masseria Corsano Nardò (LE)

Il luogo: 18 suite di lusso, ma senza sfarzo, immerse tra gli ulivi e la macchia mediterranea, e il ristorante Pietra, guidato da chef Alessandro Pascali. **Cosa si mangia:** asparagi selvatici al cardamomo con tartare di manzo e tuorlo d'uovo e cannelloni di pasta di patate alla clorofilla farciti di ricotta. masseriacorsano.com

51. Il Giardino Grande Parabita (LE)

Il luogo: a pochi km da Gallipoli, questo hotel ha la tipica architettura salentina in pietra locale, circondato da giardini, corti, terrazze e piscina. **Cosa si mangia:** i piatti della regione imparati seguendo le masterclass, dalla pasta fresca (orecchiette, sagne nannulate ecc.) alle altre ricette tradizionali. Cene private con chef su richiesta. ilgiardinogrande.com



49

BASILICATA

52. Hotel Santavenere Maratea (PZ)

Il luogo: l'hotel, fondato nel 1953 dal conte Stefano Rivetti, ha due ristoranti, Il Carrubo, con terrazza sul mare, e Gli Ulivi, circondato da uliveto e limoneto. **Cosa si mangia:** pescato del Tirreno, come i tubettini in brodetto di pesce. santavenere.it

53. Sabbia d'Oro beach club Scanzano Jonico (MT)

Il luogo: paglia, legno, tessuti dai colori naturali, area Jacuzzi, nasce tutto dall'idea di Giuseppe Ferrara, ecologista e manager di terza generazione. **Cosa si mangia:** crudi di mare e piatti di pesce con possibilità di show cooking in riva al mare. **La curiosità:** Best beach design 2024. wearesabbiaidoro.it

CALABRIA

54. Il Deposito Ricadi (VV)

Il luogo: da un progetto familiare della storica Macelleria Giuseppe Muggeri, Il Deposito nasce per offrire una cucina alternativa a quella di pesce, già ampiamente proposta dalla vicina Tropea. **Cosa si mangia:** carni e vegetali interpretati con tecniche moderne

dallo chef Simone De Luca, come l'animella con cipolla ossidata. ildepositowine.com

55. Lido Tahiti Palmi (RC)

Il luogo: lo stabilimento balneare, con il ristorante Il Fico, è gestito dalla famiglia Parisi e prende il nome dall'albero di fico che cresce a ridosso del mare. **Cosa si mangia:** menù completo a seconda del pescato del giorno, abbinato ai vini calabresi come Magliocco Dolce. **La curiosità:** Best beach restaurant Calabria 2025. lidotahiti.it

56. Il Vicolo San Nicola Arcella (CS)

Il luogo: enoteca, ma anche libreria e spazio espositivo, si fa largo su una piazzetta circondata dai vicoli del paese. **Cosa si mangia:** soppressate, formaggi, bocconotti e vini calabresi. **La curiosità:** il titolare, Michele D'Ignazio, è un noto scrittore di libri per bambini. micheledignazio.org

SICILIA

57. Bar Pasticceria Scopello Scopello (TP)

Il luogo: un bar pasticceria con sedute all'esterno e tende bianche, una trattoria, un pastificio

nel cuore della Riserva dello Zingaro. **Cosa si mangia:** cannoli riempiti al momento al bar, in trattoria piatti tipici, come il trancio di tonno al sesamo, pacchi di pasta artigianale da acquistare in bottega. pastaeconza.it

58. Signum Salina (ME)

Il luogo: un boutique hotel, un ristorante stellato e un nuovo bar, tutto gestito dalla famiglia Caruso. **Cosa si mangia:** tra i piatti signature della chef Martina Caruso, la triglia o la bagna càdda con ricci di mare crudi. **La curiosità:** i cocktail del barman Raffaele Caruso sono con capperi, finocchietto e rosmarino. hotelsignum.it

SARDEGNA

59. Gallicantu Luogosanto (SS)

Il luogo: «Stazzo Retreat», datato 1930 e recuperato nel 2019 da Marco Berio, si trova nel cuore della Gallura. **Cosa si mangia:** aperitivo in grotta con taglieri di salumi e formaggi locali e sottoli di piccoli produttori. **La curiosità:** lo stazzo, dal latino statio (stazione, luogo di sosta), era il fulcro della vita rurale dei pastori-agricoltori galluresi. gallicantu.it

60. Casa Bohème San Pantaleo (SS)

Il luogo: il nuovo ristorante dell'imprenditore Luca Guelfi si sviluppa su tre livelli e si trova all'interno di un palazzo storico dell'800. **Cosa si mangia:** pesce e carne, come il polletto sardo al mattone. **La curiosità:** oltre al bistrò, ci sono anche un cocktail bar, uno speakeasy (un bar al quale si accede solo con la parola d'ordine) e una galleria d'arte. @casabohemebistro



Inquadrate il QR code per altri suggerimenti sul nostro sito.