

NUOVE APERTURE

a cura di Livia Montagnoli

Caldaro (BZ)
Philiaz

Un viaggio nel mondo di Jules Verne... A tavola! Menu e prezzi dell'originale ristorante vista lago traggono liberamente spunto dalle peripezie del Giro del mondo in 80 giorni. Solo pagamenti cashless.

Termeno (BZ)
Hofstatter Garten

Marzia Buzzanca è l'anima del nuovo progetto gastronomico della celebre azienda vinicola altoatesina. Tra pizze d'autore e cucina confortevole

Milano
Saporè Milano

Renato Bosco al Duomo, ospite degli spazi del Mercato di Autogrill, è bakery e ristorante, due in uno. Con tutte le sue specialità: doppio crunch, mozzarella di pane, pizza a degustazione...

Asvn

L'acronimo sta per Associazione salumi e vini naturali e dice molto dello spirito della casa. Con lungo bancone conviviale, bottiglie alle pareti, sfizi di gastronomia, comfort food. E un bel giardino segreto

Terrammare

Beppe Barone è arrivato a Milano in uno spazio elegante, color blu oltremare. Porta in dote la sua idea di cucina mediterranea, dalla Sicilia dritta al cuore del Nord.

Røst

In vista di Porta Venezia, via Melzo si conferma destinazione privilegiata per nuovi progetti gastronomici. Come Røst, bistrot/trattoria dall'animo scapigliato di due giovani veneti. Trippa ha fatto scuola?

Mu Corso Como

Street food alla maniera di Hong Kong nella compassata Corso Como. La paternità spetta al ▶

▶ "brand" Mu, che vanta già due locali in città (più uno a Torino).

San Bartolomeo

L'azienda laziale, specializzata nell'allevamento avicolo, arriva a Milano con un punto vendita dalla doppia anima: macelleria e bistrot, con tante specialità che valorizzano il pollo

Agazzano (PC)
Or Cucina d'arte (cambio chef)

Dalla Toscana di Borgo Pignano al borgo piacentino di Grintorto, Vincenzo Martella è il nuovo chef del progetto avviato da Rudi e Paola Reni

Reggio Emilia
Ramengo

Un ramen bar che gioca con gli ingredienti del territorio nel cuore della cittadina emiliana. Con brodi japan style che incontrano l'umami reggiano: cappone, prosciutto, parmigiano. Té e lambrusco per accompagnare.

Firenze
Santarpia

Torna in pista con la pizzeria che (nuovamente) porta il suo nome il maestro Giovanni Santarpia. Appena fuori dalla città, direzione Certosa

Terni
Origine

Maurizio Serva e suo figlio Amedeo animano un progetto di ristorazione agile, ma curato, che si prefigge di riempire un vuoto in città. Cucina di territorio, con personalità

Roma
Centorti Osteria Culturale

Nuovo attore di qualità a Centocelle, il progetto Centorti fonda la sua attività sulla valorizzazione dei piccoli produttori

Pop's Bakery e Diner

La cultura americana dei locali dell'East Village a Roma, tra caffetteria, bakery e diner. ▶

▶ American breakfast, club sandwich, pollo fritto, ma pure pasticceria classica italiana

Archivolto

Giorgio Baldari è lo chef del piccolo ristorante nascosto oltre la corte di un antico palazzo romano, a due passi dal Pantheon, oggi Hotel Scenario. Curioso il servizio, con le pentole che arrivano in tavola

'Gusto al Passetto

Da piazza Augusto Imperatore a Sant'Apollinare, il passo è breve. Così 'Gusto sopravvive alla città che cambia, pronto a scrivere un nuovo capitolo della sua lunga storia

Verace Sudd

Il tentativo di affermazione commerciale di Via della Frezza, in pieno centro, si rilancia con questo progetto di pizzeria di qualità che fa nascere anche un nuovo brand in seno al gruppo "Eccellenze Campane"

Napoli
Isabella De Cham take away

Secondo locale in città per la giovane regine della pizza frita, che al rione Pignasecca scommette su una proposta take away

Garò

Dopo Pompei, Napoli. C'è Paolo Gramaglia alla guida del nuovo progetto di ristorazione della famiglia Rosati, in via Chiaia. Tecnica e artigianalità al servizio di una cucina d'ambizione

Sorbo Serpico (AV)
Marennà (cambio chef)

Ha riaperto i battenti dopo un periodo di stop la tavola della cantina Feudi di San Gregorio. Nuovo allestimento e nuovo chef: Roberto Allocca