# ITALY

www.mediterraneanexperiences.com

# Da Fiore

## Venezia

**A**mbiente elegante e raffinato, con una stella Michelin. Antica osteria di Venezia trasformata nel locale più esclusivo della città.

Si accede con abbigliamento casual. No a pantaloni corti o magliette a maniche corte. Aperto dal martedi al sabato, a pranzo e cena.

Piatto tipico veneziano: Moleche (granchi).

Cantina: 800 etichette italiane e ricercati vini francesi; buona selezione di cognac, grappe e whisky.

**E**legant and sophisticated environment, 1 Michelin Star. Venice's old tavern was turned into the most exclusive nightclub of the city.

Entry & Dress Code: Casual. No shorts or t-shirts.

Open: Monday to Saturday (lunch and dinner).

Typical venetian dish: "Moleche" (crabs).

Cellar: 800 italian brands and refined French wines; great selection of cognac, grappa and whiskey.

**Da Fiore**

San Polo 2202, 30125 Venezia
Ph: +39 041721308
ristorantedafiore@hotmail.it
www.dafiore.net

# Harry's Bar

## Venezia

**E**xperience. E' l'aggettivo più appropriato per l'Harry's Bar, già riconosciuto dal Ministero degli Affari Culturali nel 2001 come "punto di riferimento nazionale". Non un Bar, non un semplice ristorante. Ma un luogo dove si respira cultura, nato come luogo di incontro, consolidato come posto per il buon cibo e i meeting più rilevanti.

Curiosità? Casanova in menù.

**E**xperience is the most appropriate adjective for Harry's Bar, already known to the Cultural Affairs Ministry in 2001 as the "National reference point". It's not a bar, nor a simple restaurant. Initially used as a meeting place, Harry's Bar is a cultural corner where good food and relevant meetings have made this place notorious.

Curiosity: Casanova is in the menu.

**Harry's Bar**

San Marco 1323, 30124 Venezia
Ph: +39 0415285777
harrysbar@cipriani.com
www.cipriani.com

# Da Ivo

## Venezia

**V**ita mondana e buon cibo, politici e vip internazionali. Al ristorante Da Ivo in menù si mescolano tradizioni venete e toscane.

Il ristorante è raggiungibile con gondola o taxi.
Ambiente informale, gioviale l'accoglienza, circa 150 le etichette dei vini. Menù quotidianamente rivisitato con tipicità stagionali. Gradiscono la prenotazione.

Giorno di chiusura: domenica.

**G**ood food, politicians, International VIP's and mundane life. In the menu of "Da Ivo" Restaurant, venetian and Tuscan traditions combine. The place is reachable via "gondola" or taxi. Informal environment, enthusiastic reception and about 150 wine brands. The menu is revisited on a daily basis with typical seasonal products. Bookings are welcome.

Closing day: Sunday

**Da Ivo**

Calle dei Fuseri, San Marco 1809, 30124 Venezia
Ph: +39 0415285004
info@ristorantedaivo.it
www.ristorantedaivo.it

# Do Forni

## Venezia

**N**asce negli anni d'Oro della Repubblica Serenissima, sfornando pane e dolciumi per il Palazzo Ducale. Ai fine del '700 diventa osteria. L'ambientazione nei secoli si è conservata tradizionale ed elegante, con linee lussuose che riproducono l'accoglienza del vagone ristorante dell'Orient Express.

Si respira arte e cultura, dal menù agli eventi spesso organizzati per celebrare Venezia e i veneziani. Da assaggiare il menù creato per il secondo centenario della morte di Giacomo Casanova, in cui piatti e ricette sono tratti da ricettari originali del XVIII secolo.

**D**o Forni sees the light during the Golden years of the Serenissima Republic, taking bread and cakes out of the oven for the Ducal Palace in Venice. At the end of the XVIII century it became a tavern. Through the centuries, the environment preserved its traditional and elegant style, characterized by luxurious lines which reproduce the comfort of Orient Express' dining car. From the menu to the events – often organized to celebrate Venice and its inhabitants - art and culture are almost tangible. To celebrate Giacomo Casanova's 200 years' death anniversary, an exclusive menu was created: dishes and recipes are taken from original cook books of the XVIII century.

**Do Forni**

San Marco 468, 30122 Venezia
Ph: +39 0415232148
info@doforni.it
www.doforni.it

# La Vigna
## Alassio

**L'**Osteria Ristorante La Vigna si trova nel Ponente Ligure. Lontani dal traffico e dai rumori cittadini, dai suoi tavoli si può godere di uno spettacolare panorama sul golfo di Alassio.

Una location tranquilla e fuori dal chiasso della città, dove poter scoprire la cucina tradizionale ligure-provenzale.

A La Vigna si può trascorrerere una piacevole serata in compagnia del buon cibo, del buon vino e di un panorama impossibile da dimenticare

**L**a Vigna restaurant is located in Ligury, away from the traffic of the city; you can enjoy a beautiful view on the Alassio's gulf.

It is a quite venue where you can find a traditional cuisine, good wine and food and an unforgettable view.

**La Vigna**

V.Lepanto Solva, 1 - Alassio (SV)
Ph: +39 0182644744
info@ristorantelavigna.it
www.ristorantelavigna.it

# Zeffirino
## Genova

**I**l ristorante Zeffirino si trova nel cuore di Genova e offre servizi esclusivi, come catering "on board" di alto livello su yacht e jet privati, per cerimonie ed eventi personalizzati. La cucina propone piatti rivisitati della tradizione italiana e tipica ligure, impiegando solo ingredienti selezionati del territorio e pescato freschissimo. Zeffirino ha portato la cucina italiana, specialmente quella ligure, in tutto il mondo. Pranzare o cenare in questa location non significa solo degustare grandi piatti, ma anche entrare a far parte di un pezzo di storia italiana.

Aperto tutti i giorni dalle 12.00 alle 24.00

**Z**effrino Restaurant is located in the heart of Genoa and it offers exclusive services such as catering or events on board of gorgeous yachts. The kitchen uses only fresh and refined products, selected from the Ligurian territory.

The restaurant is not only about dining but being part of the italian history.

Open every day from 12.00 to 24.00

**Zeffirino**

Via XX Settembre, 20 - 16121 Genova (GE)
Ph: +39 0108970079
info@zeffirino.com
www.zeffirino.com

# Puny
## Portofino

**R**icchissimo il menu, che si basa sul pescato del giorno. Immancabili l'antipasto di mare e poi le pappardelle di pesto e pomodoro, vecchia ricetta genovese, ma anche gli spaghetti con i moscardini, gli gnocchetti con i piselli e i gamberi, le trofiette con i fagiolini e le patate al pesto, gli spaghetti con le vongole, i muscoli e un riso con un filo di curry, piselli e gamberi.

E poi l'orata alla genovese con patate, olive nere, alloro, vino bianco e limone al forno. I moscardini al rosmarino e limone e i gamberi al forno.

Tutto accompagnato da vini liguri: Pigati, Vermentino e Cinque Terre.

**T**he menu of the restaurant is based on the catch of the day. It offers tasty sea food appetizers, pasta with fresh pesto and cherry tomatoes, filled pasta with peas and prawns, beans, clams and rice.

An unforgettable sea bream served with potatoes, olives, lemon, all cooked in the oven. Everything is associated to Ligurian wines: Pigati, Vermentino and Cinque Terre.

**Puny Restaurant**

Piazza Martiri dell'Olivetta, 5 - 16034 Portofino (GE)
Ph: +39 0185269037

# Paolo & Barbara
## Sanremo

**S**ituato in un palazzo d'epoca del centro di Sanremo, il ristorante Paolo e Barbara (Stella Michelin) offre un'atmosfera intima e accogliente, con 30 coperti d'eccellenza. Incessanti ricercatori della migliore materia prima, Paolo e Barbara propongono la qualità a tutto tondo, senza compromessi. Gran parte dei prodotti utilizzati provengono dagli orti di famiglia, dove si produce anche un olio extravergine d'oliva d'eccellenza.

E poi, ci sono il pollaio per le uova e alcune vigne che permettono di portare a tavola ottimi vini della casa come Merlot, rosé Albarosa e bianco Pietravecchia.

**L**ocated in a vintage building in the heart of Sanremo, the restaurant Paolo and Barbara offers a private and welcoming atmosphere with only 30 covers.

The chefs do offer the best, searching always for products of high quality; they use oil, eggs, wine, all selected from home grown gardens.

**Paolo & Barbara**

Via Roma 47 - 18038 Sanremo (IM)
Ph: +39 0184531653
paolobarbara@libero.it
www.paolobarbara.it

# Enoteca Pinchiorri

## Firenza

**C**os'è il lusso se non il sentirsi accolti, accompagnati e riveriti come dei re? Questa è la filosofia del ristorante Pinchiorri. Gli chef Riccardo Monco e Alessandro Della Tommasina curano la cucina, un laboratorio nel quale le idee prendono forma, gli ingredienti migliori vengono accostati nella ricerca dell'innovazione ma pur sempre nel segno della tradizione locale e territoriale. Tutto nel rispetto della materia prima, nella creatività, nel controllo delle tecniche di cottura. La cantina, con oltre 4000 etichette, è uno scrigno di tesori.

**W**hat is luxury? Being welcomed and treated as a king; this is the philosophy of the restaurant Pinchiorri.

The chefs, Riccardo Manco and Alessandro Della Tommasina look after the cuisine, which is a laboratory where the ideas become alive, where the best ingredients are used with innovation, still keeping the local tradition. They always use raw materials, creativity and  same cooking tecniques.

The wine cellar, with over 4000 labels, is a treasure chest.

**Enoteca Pinchiorri**

Via Ghibellina, 87 - 50122 Firenze
Ph: +39 055242757 / 055242777
ristorante@enotecapinchiorri.com
www.enotecapinchiorri.it

# L'Ostrica

## Livorno

**C**osa vi potreste mai aspettare da un ristorante situato in un'isola di pescatori? Il pesce freschissimo ovviamente. E questo è il ristorante L'Ostrica. Il pescato migliore viene selezionato ogni mattina e poi preparato con passione, dedizione e creatività.

La carta dei vini è curata in ogni minimo particolare, con oltre 300 etichette da tutta Italia e 20 Champagne. L'Ostrica offre una selezioni di vini locali, dai bianchi ai rossi, per approfondire appieno l'esperienza di un pranzo tipico elbano.

Anche Vegano.

**W**hat could you expect from a restaurant located in an island of fishermen? Fresh sea food dishes, everyday; this is the restaurant L'Ostrica.
The best catch of the day is selected every morning and prepared with passion, dedication and creativity.

The wine list is designated in every detail, with over 300 labels from all over Italy and 20 champagne choices. L'Ostrica offers a big selection of local red and white wines, in order to deepen the experience of a traditional Elbanian lunch.

Vegan friendly.

**L'Ostrica**

Località Forno, 13 - 57037 Portoferraio (LI)
Ph: +39 0565969922
info@ristorantelostrica.com
www.ristorantelostrica.com

# Da Caino

## Grosseto

**D**a rivendita di vino dove poter spiluccare salumi, formaggi e alcune preparazioni fredde, Da Caino si è trasformato tra i migliori locali d'Italia. Le stagioni con i relativi colori, profumi e sapori, le loro forme, sono protagonisti della cucina di Valeria Piccini, dai gusti decisi che sanno di Maremma. L'olio servito ai tavoli proveniene dalla produzione di famiglia e può essere acquistato presso l'enoteca insieme ad altre specialità. La cantina è davvero spettacolare e conta 20.000 bottiglie.

**F**rom being a wine, cheese, cured meats shop, Da Caino has become one of the best venues in Italy.
The seasons with the respective colours, flavours, aromas and shapes are the main characters of Valeria Piccini's cuisine, the taste reminds of Maremma.

The oil served at the tables is taken from the family production and you can buy it at the shop with other specialities. The wine cellar is extraordinary and it counts 20.000 bottles.

**Da Caino**

Via della Chiesa, 4 - 58014 Montemerano Manciano (GR)
Ph: +39 0564602817
info@dacaino.it
www.dacaino.com

# La Barca

## Forte Dei Marmi

**I**l Ristorante La Barca è uno dei locali più antichi di Forte dei Marmi, approdato ai lidi nel lontano 1906, direttamente dal mare. L'attuale gestore, Pietro, aspetta i propri ospiti nei locali del suo ristorante, nelle cui accoglienti sale hanno trovato ospitalità molti personaggi che da tempo scelgono Forte dei Marmi come meta delle loro vacanze. Caratteristica del Ristorante La Barca è senza dubbio la vasta scelta di vini a disposizione del cliente. Importante è il legame tra il mare e le origini contadine dei gestori, che si ritrova nei gustosi piatti.

**T**he restaurant La Barca is one of the oldest venues in Forte dei Marmi, built in 1906.

The current director, Pietro, welcomes his guests in his restaurant where different people have been throughout years, choosing always Forte dei Marmi as the destination of their holidays.

The restaurant has a big selection of wines at disposal of the clients. It is important to notice the link between the sea and the farmer origins of the owners which you can find in the delicious dishes.

**La Barca**

Viale Italico, 3 - 55042 Forte Dei Marmi (LU)
Ph: +39 058489323
ristorantelabarca@live.it
www.ristorantelabarca.org

# Mirabelle
## Roma

**L**a grande cucina italiana ha una nuova dimora a Roma: il ristorante Mirabelle, affacciato sulla Città Eterna, per offrirti un'esperienza gourmet senza pari. Pesce di mare, pasta e fresche specialità regionali della cucina mediterranea vengono cucinate alla perfezione dall'Executive Chef Stefano Marzetti e dal suo team. La terrazza con vista su Roma, oppure nell'elegante sala interna, ospitano alla perfezione per gustare il Menù à la Carte o il Menù degustazione, con attenzione per vegetariani, celiaci e bambini.

**T**he great Italian cuisine has a new abode in Rome: the restaurant Mirabelle which overlooks the eternal city to give you a unique gourmet experience. Fish, pasta and fresh specilities of the mediterranean cuisine are cooked to perfection from the Executive chef Stefano Marzetti and his team. Take a sit on the terrace and enjoy a beautiful view of Rome or in the elegant inner hall.

Available the menu a la Carte, the tasting menu, a vegeterian, gluten free and a menu for children.

**Mirabelle**

Via Di Porta Pinciana, 14 - 00187 Roma (RM)
Ph: +39 0642168838
info@mirabelle.it
www.mirabelle.it

# La Pergola
## Roma

**U**n panorama unico della città eterna si apre alla vista degli ospiti di uno dei ristoranti più belli del mondo. Sotto la guida di Heinz Beck è divenuto un tempio della gastronomia internazionale, storicamente primo ed ancora oggi unico tre-stelle della capitale. Le ricette sono il frutto di una minuziosa analisi di ogni dettaglio, ciascun piatto è un teorema in cui i singoli elementi moltiplicano il loro valore all'interno di un tutt'uno armonico. I profumi e i sapori della natura, in misurato equilibrio, sono la base di una cucina fatta di leggerezza allo stato puro.

**A** unique panorama of the eternal city can be found in one of the most beautiful restaurants in the world. Following the leading figure of Heinz Beck, the restaurant has become a temple of international gastronomy, first and only one three starred of the capital city.

The recipes are the result of a meticulous analysis of every detail, using genuine and natural products in a balanced way.

**La Pergola**

Via Alberto Cadlolo, 101 - 00136 Rome (RM)
Ph: +39 063509 2152
romhi.lapergolareservations@waldorfastoria.com
www.romecavalieri.com/la-pergola

# La Posta Vecchia

## Ladispoli

**S**otto la terrazza il mare lambisce i muri del palazzo. I tavoli del ristorante La Posta Vecchia sono vestiti con semplici ed eleganti tovaglie bianche e bicchieri essenziali, per lasciare al centro del palco la straordinaria cucina dello Chef Antonio Magliulo. Antonio pensa che "si debba essere in grado di mangiare un piatto anche a occhi chiusi, riconoscendo ogni ingrediente senza guardare, lasciando a ogni sapore il suo momento". È così che ha sempre inizio un delizioso "tour de force", a base di spigola, calamari, granchi, carne di fassona piemontese e petto di piccione. Ogni giorno lo Chef è felice di proporre nuovi ingredienti, sempre rispettando il ciclo delle stagioni.

**U**nderneath the terrace the sea skims the walls of the building. The tables of the restaurant are covered with simple and elegant white cloths and basic glasses to leave space to the extraordinary cuisine of the chef Antonio Magliulo. Antonio thinks that 'everyone should be able to eat a dish even with their eyes closed and be able to recognise each ingredient, without looking'.

That is the way a delicious 'Tour de Force' will start, based on seabass, squids, crabs, piedmontese meat and pigeon's chest. Everyday the chef is happy to propose different ingredients, respecting always the cycle of the seasons.

**La Posta Vecchia**

Palo Laziale - 00055 Ladispoli (RM)
Ph: +39 069949501
reservations@pellicanohotels.com
www.postavecchiahotel.com

# Sibilla

## Tivoli

**L**a Sibilla di Tivoli è uno dei ristoranti più antichi al mondo. Situato sulla roccaforte Medievale della Cittadella, si staglia all'orizzonte, accanto all'antico tempio della Sibilla.
La struttura è ricoperta da uno splendido e antico glicine della fine del 1700 che si affaccia a picco sui burroni sottostanti del Parco pubblico di Villa Gregoriana.
Il ristorante Sibilla è meta preferita degli amanti della cucina tradizionale "di casa". Dai piatti, realizzati esclusivamente con prodotti biologici frutto di produzioni locali, emerge la capacità dello chef Mirko Moglioni di legare tradizione, semplicità e creatività con grande maestria.

**L**a Sibilla in Tivoli is one of the oldest restaurants in the world.

It is located in the medieval fortress of Cittadella next to the old temple of Sibilla.
The building is covered by a gorgeous and old wisteria of the end of the eighteenth century which stands on the ravine of Villa Gregoriana.
The restaurant is the favourite destination of the lovers of the traditional cuisine.

From the dishes, prepared with organic products, appears the capacity of the chef Mirko Moglioni to link tradition, simplicity and creativity with great mastery.

**Sibilla**

Via della Sibilla, 50 - Tivoli (RM)
Ph: +39 0774335281
info@ristorantesibilla.com
www.ristorantesibilla.com

# O' Canonico
## Sorrento

**L**a Piazza Tasso di Sorrento fa da cornice alla ricercata esperienza enogastronomica del Ristorante 'O Canonico 1898: incontro tra materie prime di alta qualità, sapienza della cucina e stile italiano dell'ospitalità. Tradizione e innovazione, grande attenzione alla materia prima nel rispetto delle stagionalità. La cucina conserva i sapori ed i profumi della gastronomia mediterranea, con ricette che rimandano al passato, reinterpretate con passione e creatività. La carta di vini conta circa 2300 etichette selezionate negli anni.

**T**he main square of Tasso in Sorrento frames as a backdrop a valued engastronomic experience found in the restaurant 'O Conico. Since 1898 the restaurant has been a mix of raw materials, erudition in italian cuisine and great hospitality.

Tradition and innovation: the kitchen keeps the flavours and taste of the mediterranean art of cooking leaving space to innovation and passion.
It also owns a wine selection of over 2000 labels.

**O' Canonico**

Piazza Tasso, 7 - 80067, Sorrento (NA)
Ph: +39 0818783277
info@ristorantecanonico.com
www.ristorantecanonico.com

# I Sensi
## Amalfi

**I**l Sensi Restaurant è ospitato all'interno dell'Hotel Residence di Amalfi, in un centralissimo palazzo di fine Ottocento. L'ampia sala può ospitare 80 coperti e la terrazza 36. È disponibile una confortevole saletta privata, adiacente la cucina, che può ospitare fino ad un massimo di 10 persone. Qui potranno essere prenotate le Chef's Table firmate da Alessandro Tormolino. La terrazza è bellissima e si affaccia sul lungomare, offrendo un panorama unico che abbraccia tutto lo specchio di mare di Amalfi.

**I**l Sensi Restaurant is located in the Residence Hotel in Amalfi, a construction built at the end of the nineteenth century.
The main hall can host 80 guests while the terrace can host 36 guests. It is also available a private room, next to the kitchen which can host up to ten people. Here you can book 'the chef's table' signed by Alessandro Tormolino.
The terrace is magnificent and it overlooks the seafront, offering an incredible view of the Amalfi's sea.

**I Sensi Restaurant**

Via Pietro Comite, 4 - 84011 Amalfi (SA)
Ph: +39 089871183
info@sensiamalfi.it
www.sensiamalfi.it

# Guarracino
## Ischia

**S**ituato dove il mare, il cielo e la terra dipingono meravigliose sfumature di colori, uniche al mondo, a pochi metri dal porto d'Ischia. Il ristorante Guarracino punta su una raffinata cucina, soprattutto a base di pesce. Di giorno è possibile anche gustare delle ottime e fresce insalate. Di sera il menù è più raffinato, accompagnato da una carta vini ricercatissima, il tutto arricchito da fantastici giochi di luce che la luna proietta sulla location, rendendo la serata ischitana ancora più suggestiva ed indimenticabile.

**I**t is located near Ischia's port where the sea, the sky and the land meet each other in order to create beautiful colours. Guarracino restaurant aims at a refined cuisine, made of fish dishes.

During the day it is also possible to taste beautiful and refreshing salads, instead during dinner the menu is more refined matching a cherished wine list and a beautiful atmosphere created by the light of the moon.

**Guarracino**

Via Castiglione, 62 - Casamicciola Terme (NA)
Ph: +39 081982527
francesco@ristoranteguarracino.it
www.ristoranteguarracino.it

# Pastabar Leonessa
## Nola

**L**o chef Alfonso Porpora approda al Pastabar Leonessa. Aria gioviale, meticoloso ed attento ad ogni gesto, curioso per natura, viene da importanti esperienze in Costiera Amalfitana e in ristoranti stellati Michelin. E ha scelto il PastaBar Leonessa creato dai Fratelli Oscar, Luigi e Diego con il supporto del papà Antonio nel 2015, quale evoluzione della produzione artigianale del Pastificio napoletano con sede a Cercola e a San Giorgio a Cremano.

**C**hef Alfonso Porpora arrives at 'Pastabar Leonessa'. Convivial, curious, he pays attention to every details as he comes from starred restaurants in Amalfi Coast and great experiences. He has chosen Pastabar Leonessa creted by Oscar Brothers, Luigi and Diego with the support of their father Antonio in 2015, as an evolution of the handmade neapolitan pasta production in Cercola and San Giorgio in Cremano.

**Pastabar Leonessa**

Via Interporto Campano, Lotto C - 80035 Nola (NA)
Ph. +39 0818269357
info@pastabar.it
www.pastabar.it

# Umami
## Andria

**F**u grazie ad uno studio sulle alghe che agli albori del '900 i giapponesi scoprirono il quinto gusto, "umami", il saporito o sapido. Ed è, proprio, a tale filosofia che s'ispira questo locale con la sua cucina che mette in tavola i gustosi prodotti del territorio elaborati con fantasia. Ambiente raffinato, accogliente, innovativo - alle porte della città - sulla strada per Trani. È il locale di Felice Sgarra: Umami. La scoperta di un modo nuovo ma sempre rispettoso di interpretare il territorio, con personalità, cuore, intelligenza e piglio contemporaneo.

**A** refined, welcoming, innovative environment born in the andrian territory, rich in excellent ingredients and gastronomic tradition. Thanks to a study on the seaweed, at the beginning of the '900 the japaneses discovered the fifth taste, the 'umami'. This restaurant is inspired by this discovery and its cuisine serves tasty products created by fantasy. It is an elegant, refined environment, at the entrance of the city, towards Trani. Felice Sgarra's venue: Umami. It offers a different interpretation of the territory, following the heart, intelligence and modernity.

**Umami**

Via Trani, 103 - 76123 Andria (BT)
Ph: +39 0883261201
info@rumamiristorante.it
www.umamiristorante.com

# Bacco
## Barletta

**U**n sol luogo nel quale ritrovare tutto il sapore della Puglia, dove ogni piatto è simbolo del "buon mangiar mediterraneo". Speciale il posto, nel cuore della città della Disfida, simbolo di una Puglia autentica in cui, mangiare sempre e soltanto il meglio che la terra offre, è d'obbligo. Dal grano alla vite, dall'olio extra vergine d'oliva ai succosi pomodori, dal pesce fresco agli abbondanti frutti di mare, dai formaggi agli ortaggi, la cucina è pugliese da Bacco, senza eccessive manipolazioni ma sempre volta ad esaltare la naturale bontà dei sapori.

**A** unique place where you can find the best flavours of Puglia, where every dish represents the good mediterranean eating. In the heart of the city of Disfida, Bacco symbolizes an authentic country where eating the best is a commitment.
From the wheat to the vine, from the oil to the tasty tomatoes, from the fresh fish to the seafood, chesses, legumes, the cuisine is always inclined to the genuine taste of the flavours.

**Bacco**

Piazza Marina, 30 - 76121 Barletta (BT)
Ph: +39 0883334616
info@ristorantebacco.it
www.ristorantebacco.it

# sensi

RESTAURANT

Via Pietro Comite, 4 - 84011 Amalfi (SA) - Ph: +39 089871183
info@sensiamalfi.it - www.sensiamalfi.it

# La Capinera
## Taormina

La qualità di materie prime rare e la creatività dello chef Pietro D'Agostino. Ecco servita La Capinera, Stella Michelin. A Taormina mare, comodamente al riparo dal turismo più vivace del piccolo centro, a sbalzo sullo splendore del mare. La Capinera accoglie con eleganza e semplicità. Dal pescato del giorno agli ortaggi, dai presidi Slow Food al caviale di lumaca, attraverso le diverse intensità di oli siciliani d'eccellenza. Il ristorante propone la migliore reinterpretazione della tradizione gastronomica siciliana.

Dal martedì alla domenica (chiuso il lunedì).
Dalle 19:30 alle 22:30.

High quality raw materials and the creativity of the chef Pietro D'Agostino is the Capinera, starred restaurant in Taormina. Next to a beautiful sea, Capinera hosts with elegance and semplicity its guests, offering fish dishes, vegetables, using the most refined sicilian oil for cooking. The restaurant represents the best of the sicilian art of cooking.

Tuesday to Sunday (closed on Monday).
From 7:30 pm to 10:30 pm

**La Capinera Restaurant**

Via Nazionale, 177, Spisone - Taormina (Me)
Ph: +39 0942 626247 - +39 338 1588013
info@pietrodagostino.it
www.ristorantelacapinera.com

# Il Bavaglino
## Palermo

Il ristorante Il Bavaglino si trova sul lungomare di Terrasini, proprio nel punto in cui inizia e si snoda verso il porticciolo turistico. Lo chef Giuseppe Costa propone piatti che raccontano la Sicilia e la sua storia, l'amore per questa terra e i suoi frutti, non tralasciando le esperienze che gli hanno permesso di crescere nella passione e nella tecnica in Sicilia. Il locale è composto da un'unica sala elegante ed accogliente al piano terra, un dehor estivo e dalla cucina al piano superiore.

Il Ristorante è aperto tutti i giorni dalle ore 12:30 alle ore 15:00 e dalle ore 19:30 alle 23:00, escluso il Martedì.

The restaurant Bavaglino is located in the seafront of Terrasini. its Chef Giuseppe Costa offers various dishes which describe Sicily and its history and his own love for the land. The restaurant has only one main elegant and welcoming hall on the ground floor, a lovely space on the outside and a kitchen upstairs.

The restaurant is open every day from 12:30 to 15:00 and from 19:30 to 23:00, except Tuesday.

**Il Bavaglino**

Via B. Saputo, 20 - 90049 Terrasini (PA)
Ph: +39 091 8682285
info@giuseppecosta.com
www.giuseppecosta.com

# Don Camillo

## Siracusa

Il ristorante Don Camillo nasce nel 1985 per iniziativa di Camillo e Giovanni Guarneri, come piccolo ristorante a conduzione familiare. La sua evoluzione continua lo ha portato negli anni ad essere uno dei ristoranti siciliani più apprezzati e costanti nella qualità.

La cucina da sempre guidata da Giovanni Guarneri guarda avanti ma resta legatissima al territorio alle tradizioni alla sicilianità. Don Camillo si trova in una delle strade più belle di Ortigia, centro storico di Siracusa: le sale sono ricavate dai resti di un edificio religioso crollato con il terremoto del 1693.

Orario di Apertura:
Dal Lunedi al Sabato
Pranzo: 12,30 - 14,30
Cena: 20,00 - 22,30

The Restaurant Don Camillo was built in 1985 by Camillo and Giovanni Guarneri as a small familiar Restaurant. Throughout the years it has become one of the best restaurants in Sicily. Giovannis's cuisine looks always forward but still bounded to the sicilian tradition. Don Camillo is located in Ortigia, Siracusa; it used to be a religious building which has collapsed in 1693 due to an earthquake.

Opening Hours:
From Monday to Saturday
Lunch: 12.30 - 14.30
Dinner: 20.00 - 22.30

**Don Camillo**

Via delle Maestranze,96 - 96100 Ortigia (Siracusa)
Ph: +39 0931 67133
info@ristorantedoncamillo.it
www.ristorantedoncamillosiracusa.it

# 'E Pulera

## Lipari

A pochi minuti dal centro storico di Lipari, il ristorante 'E Pulera si trova in un agrumeto, dove poter gustare le specialità della cucina eoliana. L'architettura e l'arredamento è di stile eoliano, dove i tavoli in maiolica raffigurano le isole Eolie. La cucina propone piatti tradizionali e creativi utilizzando prodotti di qualità ed a km zero. Il menù cambia giornalmente secondo il pescato delle barche. Il ristorante prende il nome dalle colonne (pulera) tipico stile architettonico eoliano.

Only a few minutes walk from the centre of Lipari, the restaurant 'E Pulera is located in a citrus grove, where you can enjoy the specialities of the Eolian kitchen.
The architecture and the interiors are all eolian, even the tables made in majolica, depict the Eolian islands.
The cuisine offers traditional and creative dishes using fresh and high quality products.
The menu changes according to the catch of the day.
The name of the restaurant is associated to the columns used in the Eolian architecture.

**'E Pulera**

Via Isabella Vainicher Conti - 98055 Lipari (Me)
Ph: +39 0909811158
epulera@epulera.it
www.pulera.it

# Dal Corsaro
## Cagliari

**N**el cuore del centro storico e commerciale di Cagliari, ritroviamo le sale sobrie ed eleganti del ristorante Dal Corsaro. A capo della brigata, lo Chef Stefano Deidda. Il ristorante propone due tipologie di cucina, due formule diverse, ma entrambe accomunate da una qualità eccellente: la prima, più semplice, per i clienti che non si sono ancora avvicinati alla cucina gourmet, fatta quindi di piatti legati alla tradizione sarda; la seconda, frutto delle esperienze giovanili e della precoce maturità stilistica di Stefano, è una cucina creativa, particolare, tecnica, frutto di tanto lavoro e di appassionata ricerca, caratterizzata da preparazioni equilibrate, e proposta con menu precisi.

**Q**uality, tradition and innovation in three generations. In the heart of Cagliari, close to the port, the elegant halls, between pictures, mirrors and archs, conserve real relics, proof of old footprints. At the top of this venue is the Chef Stefano Deidda.

The restaurant Del Corsaro offers two differrent typologies of cuisine, both of great quality: the first one, the simplest, for the ones who haven't got the chance to meet the gourmet kitchen, offers traditional dishes; the second one, born from a juvenile experience, is a balanced, yet creative kitchen result of hard work and passion.

**Dal Corsaro**

Viale Regina Margherita, 28 - 09124 Cagliari (CA)
Ph: +39 070664318
dalcorsaro@tiscali.it
www.stefanodeidda.it

# S'Apposentu
## Siddi

**S**'Apposentu si trova nella vecchia casa padronale dei pastai Puddu, eredi di una tradizione che sembrava estinta. Un salotto buono (s'apposentu, appunto) dove è bello tuffarsi nei piatti dello chef Roberto Petza, microcosmi di bontà e di storie. Ogni portata è un racconto. La pecora, il maialino, il pollame, le erbe, i grani, i legumi, i formaggi narrano una terra ancestrale e onesta. La storia continua poi nel vasto, limpido mare sardo con i pesci poveri, dimenticati, che lo chef seleziona personalmente nello splendido mercato ittico di Cagliari. I sapori arcaici si trasformano così in nuove creazioni, nuove avventure.

**S**'Apposentu is located in the old house of the pasta makers Puddu, successors of a tradition that seemed to be extinguished.

The restaurant is a cozy house, a good place where it is great to try the dishes of the chef Roberto Petza, microcosms of goodness and tales. Every course is a tale.

The sheep, the pig, the poultry, the legumes, the cheeses tell about an ancestral and honest land. The story continue in the clear, ample sea with forgotten fishes which the chef selects giving space to new creations and adventures.

**S'Apposentu**

Vico Cagliari, 3 - 09020 Siddi (VS)
Ph: +39 0709341045
info@sapposentu.it
www.sapposentu.it

# Il posto giusto dove godersi la giusta pizza

Capperi...che pizza!!!
Via Roberto Wenner, 1
84131 Salerno
Ph. +39 089 9960136
www.capperichepizza.com

Capperi...che pizza!!!
PIZZA GOURMET
salerno /milano