











Situato dove il mare, il cielo e la terra dipingono meravigliose sfumature di colori, uniche al mondo, a pochi metri dal porto d'Ischia, si può trovare il ristorante "Il Guarracino".

All'interno, ad accogliervi, Francesco e Giuseppe, amici da sempre. Il ristorante cura il proprio servizio avvalendosi di una raffinata cucina, soprattutto a base di pesce; e di giorno è possibile anche gustare delle ottime e fresche insalate, per chi preferisse un piatto leggero e allo stesso tempo molto gustoso, conciliante con una giornata di mare.

Per chi, invece, avesse idea di rendere la propria serata più magica e indimenticabile, ecco un menù raffinato, accompagnato da una carta vini ricercatissima, il tutto arricchito da fantastici giochi di luce che la luna proietta sulla location, rendendo la vostra serata ischitana ancora più suggestiva ed indimenticabile.

Guarracino RISTORANTE

ISCHIA -

Where the sea meets the sky and the land creating unique, marvellous colour shades, at a stone's throw from the harbour of Ischia, you find the restaurant "Il Guarracino".

Here you will be welcomed by Francesco and Giuseppe, united by a long friendship.

The restaurant boasts a refined cuisine, with a special focus on fish dishes. If you prefer a light yet tasty meal – perfect for a day spent sun-bathing and swimming in the sea – at lunch-time you can also order delicious fresh salads.

Those, instead, who would like to turn their dinner into a special, magic evening can choose from an exclusive menu with an excellent wine list. When romantic moonlight adds to the atmosphere of the location, the experience on the island of Ischia becomes even more fascinating and unforaettable.



Via Castiglione, 62, 80074 Casamicciola Terme c/o p.co termale Castiglione tel. + 39 081 982527 | www.ristoranteguarracino.it

Year 11 n° 1



Summary

- 4. Mediterranean Cooking Congress
- 8. La Caravella, Amalfi
- 12. Amalfi Coast
- 18. O' Canonico, Sorrento
- 22. Capri and Ischia Food
- 30. Vesuvius Area
- 34. Sicilia. Taormina, La Capinera
- 38. Toscana. Chianti, Il Pievano
- 42. Liguria. Portofino, Ristorante Puny
- 46. Sardegna. Gourmet Corner Porto Cervo
- 51. Venezia. Luxury and Restaurants

May 2018

- 55. Mediterranean Experiences Guide
- 56. Veneto
- 58. Liguria
- 60. Toscana
- 62. Lazio
- 64. Campania
- 66. Puglia
- 68. Sicilia
- 70 Sardegna

Attached to 30 Nodi Magazine



Special

<u>12</u>

Amalfi Coast





30

Vesuvius Area



55

Mediterranean Experiences Guide













Ristorante O Canonico 1898

Piazza Tasso 7, Sorrento - Tel. (+39) 081 878 3277 info@ristorantecanonico.com - www.ristorantecanonico.com

V Edizione

Med Cooking Congress

Il 29 maggio a Corbara con "Il Corbarino, dall'Orto al Cielo" con l'associazione Corbara Excellent

Corbara



Anna Del Sorbo

È in programma il 29 maggio a Corbara, in provincia di Salerno, la V edizione del Mediterranean Cooking Congress, kermesse ideata dal team della By Tourist Srl e che per l'appuntamento di Corbara si avvarrà della macchina organizzativa dell'associazione "Corbara Excellent" presieduta dall'imprenditore Carlo D'Amato dell'azienda I Sapori di Corbara. La manifestazione che ormai da cinque anni viaggia tra le coste del Mediterraneo alternando un'annualità sulle coste italiane ad un'annualità su altri porti del Mediterraneo (2015 in Croazia e 2017 in Spagna), punta alla promozione dei sapori del Mediterraneo, a livello internazionale, attraverso momenti congressuali, workshop, Cooking show, laboratori, b2b e press tour accendendo i riflettori sulle materie prime che caratterizzano l'alimentazione delle Nazioni del Mediterraneo, partendo dalla terra, analizzando la manipolazione e trasformazione di queste materie prime, vendita, distribuzione e metodi di consumo sul mercato internazionale.

"Il Mediterranean Cooking Congress è un luogo di incontro – spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist ed ideatrice dell'evento – ogni appuntamento ha l'obiettivo di approfondire la conoscenza delle materie prime che fanno parte della nostra alimentazione quotidiana, partendo

dalle tecniche di coltivazione, analizzandone la trasformazione ed intercettare le metodologie di distribuzione e consumo per incentivare la vendita di prodotti genuini ed aiutare i consumatori ad acquisire gli strumenti giusti per individuare, nel bombardamento mediatico e pubblicitario che invade le nostre vite, quali prodotti sono realmente genuini e come identificarli e rintracciarli sul mercato globale dell'attuale epoca. Ringrazio i partner che da sempre ci seguono come Pasta Artigianale Leonessa e Gma Specialità. E ringrazio il team organizzatore del Med Cooking Congress rappresentato dai giornalisti Michele Armano, Vincenzo D'Antonio e Santa di Salvo e l'esperta di agroalimentare Filomena Petrella in rappresentanza della rivista internazionale Gusto Mediterraneo". Dopo i Focus dunque degli ultimi mesi, organizzati in Italia, su olio e grano, si continua il viaggio con l'appuntamento congressuale al Comune di Corbara, in provincia di Salerno, con la convention "Il Corbarino, dall'Orto al Cielo", in programma

"La manifestazione avrà inizio alle ore 9.30 con l'incontro con gli agricoltori – spiega Carlo D'Amato presidente dell'Associazione Corbara Excellent e manager della società I Sapori di Corbara – illustrando le tecniche di produzione del corbarino. Si continuerà con la premiazione degli agricoltori e 5 cooking show in cui 5 cuochi italiani presenteranno altrettanti piatti per esaltare le caratteristiche organolettiche del corbarino, raccontate con le interviste agli chef da parte di giornalisti rinomati del settore gastronomico e supportate scientificamente da ricercatori universitari esperti del settore agroalimentare".

il 29 maggio al palazzo di Vetro, che si avvarrà

per l'organizzazione dell'ente No Profit Corbara

Excellent in partnership con varie associazioni e

società del territorio e il Patrocinio del Comune di

Seguirà degustazione di corbarino con Pastai, Panettieri e Pasticcieri del territorio Campano. Nel pomeriggio, la piazza antistante il palazzo di Vetro del Comune di Corbara ospiterà la festa "Pizza Corbarì" con vari pizzaioli, tra cui gli iscritti alle associazioni "Pizza Napoletana Gourmet" e la "Corporazione Pizzaioli di Tramonti" a far assaggiare gratuitamente la Pizza Gourmet Corbarì e i ristoratori di Corbara in prima linea per far degustare le proprie specialità, quale porta aperta al pubblico di esperti ed operatori del settore, ai Sapori di questo meraviglioso territorio, al confine tra l'agro nocerino sarnese e la costiera amalfitana. Per l'occasione interverrà anche l'associazione Nonsolo Glutine Onlus.

"Corbara è il cuore di uno straordinario micro-clima, – illustra Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara – ponte tra l'antica fertilità dell'agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresi, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i "rubini di corbara" i corbarini.

Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno perché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un'intera comunità si sente legata.".

Per l'occasione sono stati coinvolti artigiani, aziende ed associazioni del territorio, istituti alberghieri, scuole di cucina, media di settore, associazioni di chef, sommelier, istituti di ricerca e formazione, barman e quanti impegnati in modo diretto ed indiretto ogni giorno, in modo sano, per informare e contribuire al consumo di sapori genuini.

"Ogni anno il nostro maggior impegno è far partecipare gli studenti degli istituti alberghieri e scuole di cucina - sottolinea Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist - per garantire alle nuove generazioni gli strumenti per poter scegliere cosa mangiare e cosa trasformare in piatti unici dal sapore genuino".

Programma del 29 maggio:

- Ore 9.30 introduzione a cura del giornalista Giuseppe lannicelli di Canale 21 con premiazione di 4 agricoltori di Corbara, famiglie storiche del territorio, a cura dell'azienda I Sapori di Corbara. A premiare sarà Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara.
- Ore 10.30 Cooking Show coordinati dal giornalista Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola. Ogni chef sarà abbinato ad un giornalista di gastronomia ed un esperto del mondo del mondo della ricerca. Con 30 minuti a disposizione per preparare un solo

piatto che esalti le caratteristiche organolettiche del corbarino. Il giornalista ne esalterà aspetto e abbinamenti culinari, l'esperto del mondo della ricerca le caratteristiche organolettiche e salutari degli ingredienti scelti per la ricetta. Questi i team protagonisti:

- 1. Chef Paolo Barrale del ristorante stellato Marenna' e Presidente dell'Associazione Chic, affiancato dal giornalista Giuseppe Giorgio del Roma;
- 2. Chef Vincenzo Del Sorbo del ristorante Pompeo Magno di Pompei, affiancato dalla giornalista Antonella Petitti della rivista Cucina a Sud;
- 3. Chef Domenico lavarone del ristorante Jose' Restaurant di Torre del Greco, affiancato dalla giornalista Santa di Salvo del Mattino;
- 4. Chef Giulio Coppola del ristorante La Galleria di Gragnano, affiancato dal giornalista Michele Armano della Guida ai ristoranti del Gambero Rosso:
- 5. Chef Erminia Cuomo e Pietro Cuomo del ristorante Il Bacco di Furore, affiancato dal giornalista Mario Amodio editorialista di Amalfi Notizie.

Seguirà degustazione dei Piani del Gusto al Palazzo di Vetro con il secondo piano dedicato ai prodotti salati delle aziende del Comune di Corbara (Panificio Nasta, Caseificio Monti Lattari, salumificio Ruocco) e il terzo piano dedicato ai dolci di Anna Chiavazzo, Sal De Riso, Gaetano Nasta e Alfonso Pepe.

Nel primo pomeriggio i giornalisti potranno visitare la cantina "Borgo Giulia" di Corbara.

- Alle ore 18 gli spazi antistanti il Palazzo di Vetro saranno animati dai pizzaioli delle associazioni "Pizza Napoletana Gourmet", "Corporazione Pizzaioli di Tramonti" e "NonsoloGluitine" Onlus per celebrare la "Pizza Corbari". La kermesse sarà aperta al pubblico e per l'occasione i ristoratori di Corbara faranno degustare le Specialità del proprio territorio, dalla pasta fresca alle tipicità agroalimentari e casearie.

Per accrediti: info@cookingcongress.com www.cookingcongress.com www.mediterraneanexperiences.com

V Edition of the Med Cooking Congress

May 29 in Corbara with "Il Corbarino, dall'Orto al Cielo" with the Corbara Excellent association

On the 29th of May in Corbara, near Salerno, it is scheduled the fifth edition of the Mediterranean Cooking Congress.

This festival is conceived by the team of By Tourist Srl which, in this occasion, has been assisted by the "Corbara Excellent" association chaired by the entrepreneur Carlo D'Amato of the "I Sapori di Corbara" company.

In the past five years the congress has already been held in different locations in Italy and in Europe (2015 in Croatia and 2017 in Spain) aiming always at promoting the Mediterranean flavours through congress moments, workshops, cooking shows, labs, b2b and press tours.

The event is focused on the raw materials that characterize the Mediterranean Nations' diet, starting from the ground, analyzing the manipulation and transformation of these materials, the sale, distribution and methods of consumption on the international market.

"The Mediterranean Cooking Congress is a meeting place - explains Luisa Del Sorbo, manager of the By Tourist S.r.l and creator of the event - which aims at deepening the knowledge of a raw material that is part of our daily diet. We analyze different cultivation techniques, methodologies of distribution and consumption to encourage the sale of genuine products and help consumers to acquire the right tools to identify, despite the media and advertising bombardment that invades our lives, which products are really authentic and how to identify them and track them down on the global market of the current era".

Following the topics previously discussed in Italy, on oil and wheat, we continue the journey with the next stop at the Municipality of Corbara sharpening the convention "Il Corbarino, dall'Orto al Cielo", scheduled for May 29 at the building of glass, in partnership with the organization Corbara Excellent



and various associations and companies in the area and the patronage of the Municipality of Corbara. "The event will start at 9.30am. First there will be a meeting with the farmers - explains Carlo D'Amato president of the Association Corbara Excellent and manager of the company I Sapori di Corbara – which will illustrate the production techniques of corbarino. We will continue with the award ceremony of the farmers and five cooking shows

in which five emerging Italian chefs will present different dishes to enhance the organoleptic characteristics of Corbarino. The recipes will be renowned by journalists in the gastronomic sector through interviews with the chefs and scientifically supported by 5 professors and university researchers, experts in the agri-food sector ".

Following there will be a tasting of corbarino with pasta makers, bakers and pastry chefs coming from different areas in Campania. In the afternoon the square, in front of the building of glass of the City of Corbara, will host the Corbarino party with Italian pizza makers to let people taste the Gourmet Pizza Corbarì and the specialties of the local restaurants. The door is open to expert public and operators of the sector, to the tastes of this wonderful territory, on the border between the agro nocerino sarnese and Amalfi coast.

"Corbara is the heart of an extraordinary microclimate, - illustrates Pietro Pentangelo, mayor of Corbara - a bridge between the ancient fertility of the Chieti nocerino area and the scenery and the sun of Amalfi coast.

In this context, the Corbarese farmers will give birth and grow the "corbara rubies", the Corbarini through costumes and production techniques.

With great pride, we struggle every day to ensure that this production is safeguarded and widespread as the true excellence of our territory to which an entire community feels bound."

In this occasion artisans, companies and associations of the territory, hotel institutes, cooking schools, sector media, chef associations, Neapolitan Gourmet pizza association, association pizzaioli di Tramonti, sommeliers, research and training institutes, barmen and all those who work in a direct and indirect way every day, to inform and contribute to the use of genuine flavors have been involved to participate.

May 29th program:

- 9.30 am introduction by the journalist Giuseppe lannicelli of Canale 21, following the awarding of 4 farmers from Corbara, historical families of the territory, organized by the company I Sapori di Corbara. Pietro Pentangelo, Mayor of Corbara, will be handing out the rewards.
- 10.30 am Cooking Show coordinated by the journalist Vincenzo D'Antonio from Italia a Tavola. Each chef will be paired with a gastronomy journalist and an expert from the world of research.

30 minutes are given to prepare a single dish that enhances the organoleptic characteristics of Corbarino. The journalist will exalt its look and culinary combination, the expert of the research world will idolise the organoleptic and healthy characteristics of the ingredients chosen for the recipe. These are the protagonist teams:

- 1. Chef Paolo Barrale of the starred restaurant Marenna' and President of the Chic Association, supported by the journalist Giuseppe Giorgio of Il Roma.
- 2. Chef Vincenzo Del Sorbo of Pompeo Magno restaurant in Pompeii, supported by journalist Antonella Petitti of La Città.
- 3. Chef Domenico Iavarone of the Jose' Restaurant in Torre del Greco, supported by the journalist Santa di Salvo of Il Mattino.
- 4. Chef Giulio Coppola of the restaurant La Galleria di Gragnano, supported by the journalist Michele Armano of the Restaurants Guide of Gambero Rosso.
- 5. Chef Erminia Cuomo and Pietro Cuomo of Il Bacco di Furore restaurant, supported by the journalist Mario Amodio of Amalfi Notizie.

Following, a tasting of the Taste Plans at the building of glass with the second floor dedicated to savory products of the companies of the Municipality of Corbara and the third floor dedicated to the sweets of Anna Chiavazzo, Sal De Riso, Gaetano Nasta and Alfonso Pepe.

In the early afternoon, the journalists will be able to visit the "Borgo Giulia" winery in Corbara.

- At 6 pm the spaces in front of the building of glass will be animated by the pizza-makers of the "Pizza Napoletana Gourmet" and "Pizzaioli di Tramonti" associations to celebrate the "Pizza Corbari". The festival will be open to the public and for the occasion the restaurateurs of Corbara will let you taste the specialty of the territory, from fresh pasta to agro-food and cheese specialties.

For registration: info@cookingcongress.com www.cookingcongress.com www.mediterraneanexperiences.com

Amalfi, La Caravella dal 1959

La più antica stella Michelin d'Italia, tra le dieci più antiche d'Europa



Pino Sangiovanni

Il ristorante stellato più Antico d'Italia e tra le dieci stelle Michelin più Antiche d'Europa. Il ristorante La Caravella di Amalfi è quanto di più sublime si possa sperare in un ristorante, come ambientazione, cucina, servizio ed accoglienza. Si respira arte in ogni centimetro del locale, si respira cultura e grande competenza gastronomica ad ogni assaggio. Divina è la Carta dei Vini che esprime in pieno le potenzialità della cantina, già premiata come la migliore d'Italia dalla Guida de L'Espresso. Eleganti e di inestimabile valore le sale del ristorante e gli ambienti della galleria d'arte che ospitano opere create in esclusiva per la famiglia Dipino. "La Caravella" di Amalfi nasce nel 1959.

Oggi, stella michelin ed è uno dei ristoranti più importanti e rinomati del Sud Italia. Entrò nel gotha della ristorazione italiana già negli anni sessanta, quando fu il primo del Sud Italia a ricevere la Stella dalla guida Michelin. Situato nel centro della città, vi si respira l'aria della grande storia della prima Repubblica Marinara. È, infatti, attiquo agli Antichi Arsenali in un palazzo del 1100, che fu dimora dei Piccolomini, fondatori del Ducato Amalfitano. L'ala del palazzo, dove è collocata "La Caravella", fu adibita, nel Rinascimento ad archivio ducale. L'ambiente elegante, curato nei particolari, ospita una bella e ricca collezione di opere dei più grandi Maestri ceramisti della Costa di Amalfi dal 1800 a oggi, tanto che "La Caravella", è considerato a giusta ragione un ristorante "Museo". Arte sublime, storia ed esperienza che si riscontra anche nei piatti.

"La quotidianità del mio lavoro di Artigiano e Artista del buongusto non conosce noia da ripetitività - spiega Antonio Dipino, chef Patron del ristorante stellato La Caravella di Amalfi - Oani piatto nasce dalla creatività che trasferisco nel matrimonio dei giusti equilibri, frutto di tradizione familiare e di esperienza personale, che esalta i profumi, i sapori e la genuinità dei prodotti della nostra Terra e del nostro Mare. Cerco di dare alle ricette della tradizione di Amalfi forme nuove, coniugando creatività e semplicità per riportare alla luce tutto ciò che la tradizione ci ha regalato e farvi rivivere i sapori perduti nella memoria. È una bella ed esaltante storia che si ripete e si rinnova, ancorata al presente ed aperta al futuro, da oltre mezzo secolo". In menù vi segnaliamo: Trito di pesce del giorno grigliato In foglia di limone con erba finocchiella e mandorle; pastina in brodo di aragosta e crostacei; il Sole nel Piatto, souffle' Al limone di Amalfi.

www.ristorantelacaravella.it









Amalfi, La Caravella since 1959

The oldest Michelin Star in Italy and one of the oldest in Europe

The oldest Michelin-starred restaurant in Italy and one of the oldest in Europe, it is the restaurant "La Caravella" in Amalfi. The greatest expression of elegance, cuisine and hospitality; a touch of art could be felt everywhere in the restaurant; culture and great experience are still surrounding this wonderful place. The wine list is an accurate rendering of the wine cellar which was recognised as the best in Italy from the Food Guide "L'Espresso". All the rooms and the art gallery (built exclusively for Dipino's family) of the restaurants are priceless.

La Caravella was born in 1959 and today this Michelin-starred restaurant is still one of the best known in the southern Italy.

It has been considered one of the most important restaurants in Italy since the 60s when he got its first Michelin star. It is located in the city centre where people can breathe the air of the first Maritime Republic. In fact, it is connected to a 12th-century building, the House of Piccolomini (founders of the Amalfi duchy). The wing of the building, where the restaurant is located, was a Duchy archive. This stylish place hosts some of the most important art

galleries of the ceramists which have been living on the Amalfi Coast since 1800. In fact, La Caravella is considered to be a restaurant-museum, the guests can enjoy the art, history and experience through the dishes as well.

"Being a "Food Artist" my work is never the same - Antonio Dipino, Michelin-Starred chef at La Caravella, says - I'm always trying to prepare my dishes in a balanced way, using creativity and tradition. I use genuine products to enhance the flavours of our country. I try making traditional recipes in a new way both with originality and semplicity to remind people of lovely and lost memories. A neverending research of the best quality food, for over half a century.

From the menu it is highly recommended: Lemon leaves stuffed with finely shredded fish, grilled and served with wild fennel sauce and nut nougat; Small pasta in stock; small pasta in langoustine and crustacean stock; The sun in the dish (new version), our lemon Soufflé served with icre-cream and fruit.

www.ristorantelacaravella.it

Costiera Amalfitana

Il San Pietro, Le Sirenuse, Le Agavi, Chez Black di Positano. Lido Azzurro, I Sensi di Amalfi. Il Bacco di Furore. A' Paranza di Atrani.

Dario Sautto

Vivere la Costiera Amalfitana è un'avventura incredibile, fatta di panorami mozzafiato e scorci incantevoli, ma anche di colori, profumi e sapori che è impossibile incontrare altrove. Positano e Amalfi sono le perle della divina costiera, con lo spettacolo della natura offerto dal fiordo di Furore e la grotta dello smeraldo, o ancora i caratteristici borghi di Ravello, Maiori e Minori, e il mare cristallino di Praiano e Conca dei Marini. Una continua scoperta della bellezza, con posti unici al mondo. In questo scenario già da favola, ecco i sapori offerti da una cucina che può contare su un mare pescoso, grandi chef e tipicità della zona.

I limoni della Costa d'Amalfi sono presenti in tantissime ricette e a tavola difficilmente possono mancare pesce azzurro – come le gustose alici di Cetara – o i caratteristici scialatielli, formato di pasta fresca nato proprio ad Amalfi. Oppure i latticini freschi, il pane appena sfornato, l'olio extravergine d'oliva, i crudi, i frutti di mare. Tutto accompagnato da vini, spumanti e champagne selezionati. Il modo migliore per godersi la Costiera Amalfitana è farlo anche a tavola. E sono tanti i locali in cui farlo, tra lusso e raffinatezza.

San Pietro Hotel

Il San Pietro Hotel e il suo ristorante Zass (Stella Michelin) rappresentano una delle eccellenze enogastronomiche di Positano. Con vista su Praiano e la Costa, il ristorante stellato del San Pietro è immerso nella sua atmosfera tutta mediterranea. I piatti dello chef Alois Vanlangenaeker riflettono la sua ricerca di purezza, armonia e raffinatezza. Le sue creazioni richiamano la pittura contemporanea e al contempo mantengono la tradizione gastronomica italiana. Molti dei prodotti utilizzati dalla sua brigata di 32 componenti provengono dagli orti dell'albergo o da produttori locali. Nel 2002 Alois unisce la sua prestigiosa esperienza internazionale con il sogno del proprietario Vito Cinque di creare una cultura culinaria per II San Pietro con un approccio alla ristorazione nuovo e fresco.

Via Laurito, 2 - 84017 Positano (SA)
Tel. (+39) 089 812 080
info@ilsanpietro.it
www.ilsanpietro.it/it/ristorante-zass-stellatomichelin-positano.php



Le Sirenuse

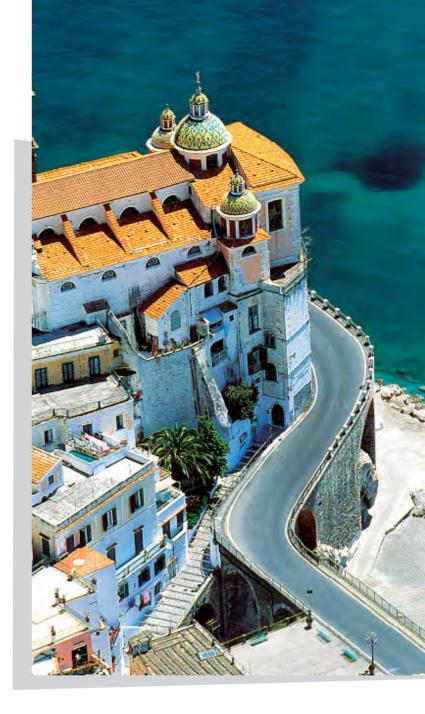
Sempre a Positano, Le Sirenuse e il Ristorante La Sponda (Stella Michelin) ogni sera accendono quattrocento candele creando un'atmosfera da favola. La cucina è basata sulla qualità degli ingredienti locali e si ispira alla tradizione mediterranea. Un mandolino e una chitarra suonano vecchi motivi e accompagnano le degustazioni, con un panorama mozzafiato. Lo chef è Gennaro Russo, arrivato a Le Sirenuse nel 2014. I suoi menu continuano l'impostazione leggera e mediterranea data a La Sponda dal suo predecessore e "grande maestro" Matteo Temperini. La regola numero uno per Gennaro Russo resta quella di "avere rispetto del territorio e delle tradizioni locali e di usare prevalentemente ingredienti della zona".

Via Cristoforo Colombo, 30 - 84017 Positano (SA) Tel. (+39) 089 875 066 info@sirenuse.it www.sirenuse.it/lit/ristoranti-e-bar

La Serra

Il ristorante La Serra (Stella Michelin) a Le Agavi, Positano, unisce l'estro dello chef e il mare più blu, rispecchiando l'impegno della famiglia Capilongo alla quotidiana ricerca dell'eccellenza nell'ospitalità, in una location raffinata e curata nei minimi dettagli. Il servizio è impeccabile, la cucina è firmata dallo chef Luigi Tramontano che sorprende sempre con la sua proposta gourmet, grazie alla sapiente commistione tra i prodotti del territorio e la rivisitazione delle ricette tradizionali. La parmigiana dell'orto di casa diventa assoluto di melanzane, la ventresca di tonno si nobilita nell'incontro con l'ostrica e il sugo d'arrosto. In carta il pesce è protagonista, ma chi sceglie i piatti di terra resterà pienamente soddisfatto. Senza dimenticare che a La Serra si può cenare sia nell'accogliente sala interna che sulle meravialiose terrazze che sovrastano Positano. Da provare gli scialatielli agli agrumi, affidandosi per gli abbinamenti giusti alla cantina del locale, ricca di vini provenienti dai migliori vigneti italiani ed internazionali, con spazio dedicato alle Bollicine, vini biologici, naturali e kosher.

Via G. Marconi - 84017 Positano (SA) Tel. (+39) 089 875 733 info@leagavi.it www.leagavi.it/ristorante-la-serra





Chez Black

Chez Black è il ristorante preferito dalle star che scelgono Positano. "A casa di Black" nacque per ringraziare le migliaia di stranieri che, nel dopoquerra, contribuirono a diffondere la fama di Positano, ridente cittadina in una baia incantevole della Costiera Amalfitana. La cortesia, l'affidabilità, l'esaltazione dei sapori e dei profumi mediterranei dei piatti rendono Chez Black il ristorante ideale per trascorrere piacevolmente pranzi e cene che allieteranno il soggiorno a Positano. Tante le specialità gastronomiche di Chez Black: il Piatto con i Ricci di mare, dall'esclusiva forma dei frutti di mare, la Zuppa di Pesce locale, i Paccheri di Graanano con la Positanese, ma anche succulente carni, dessert raffinati e dolci della tradizione. Vasta la scelta dei vini, con eccellenti etichette italiane e in particolare Campane.

Via del Brigantino, 19 - 84017 Positano (SA) Tel. (+39) 089 875 036 info@chezblack.it www.chezblack.it

Lido Azzurro

Il Ristorante "Lido Azzurro" è affacciato sul suggestivo e pittoresco porticciolo di Amalfi, città marinara che ha da sempre intrecciato la sua storia millenaria con il mare, la pesca e la navigazione. Ad appena due passi dal centro storico, è un terrazzino privilegiato da cui godere a pieno delle bellezze naturali della Costiera Amalfitana e, al tempo stesso, assaporare i piatti tipici della tradizione locale, riscoprendo in ogni pietanza i profumi, i colori, le sensazioni e le emozioni di questa terra incantevole dall'illustre passato. Il gusto autentico ed i profumi genuini di ricette di mare dal sapore antico, sapientemente rivisitate in chiave moderna; la selezione accurata delle materie prime, rigorosamente locali, e la scelta del miglior pescato di giornata; la passione per una cucina semplice, custode dei segreti culinari di una tradizione gastronomica fortemente incentrata sul territorio e che si esprime anche attraverso la meravigliosa combinazione tra prodotti del mare e prodotti dell'orto. Tutto questo si trova al Lido Azzurro, un luogo dove assaporare i piaceri genuini della tavola e le ricette della tradizione culinaria della Costiera Amalfitana, a pochissimi passi dal centro storico dell'antica Repubblica Marinara.

Via Lungomare dei Cavalieri, 5 - 84011 Amalfi (SA) Tel. (+39) 089 871 384 info@ristorantelidoazzurro.it www.ristorantelidoazzurro.it



Le Sirenuse Restaurant

I Sensi di Amalfi

I Sensi di Amalfi si trova nel cuore della Repubblica Marinara, all'interno dell'Hotel Residence, in uno splendido palazzo nobiliare del XVIII secolo. Con la sua cucina tipicamente mediterranea, lo chef Alessandro Tormolino trasforma gli ottimi prodotti del territorio con un pizzico di innovazione, dando una chiave moderna ad ogni ricetta tradizionale. Con un'ampia sala interna ed una terrazza che si affaccia sul mare di Amalfi, il ristorante I Sensi è il luogo ideale dove poter gustare le prelibatezze della divina costiera in un'atmosfera esclusiva.

"Il gusto della tradizione, il piacere dell'innovazione è il nostro motto – spiega lo chef Tormolino – grazie al quale cerchiamo di portare a tavola solo il meglio che ci offre questo territorio, rivisitando le migliori ricette tradizionali. La cucina nasce dai ricordi, dagli amori e dalla passione per la tradizione ma sempre in cerca di innovazione". Il maitre Pasqualino Francese, poi, guiderà gli ospiti nella scelta della carta, con due menu degustazioni che cambiano in base alla stagione, mentre Enzo Calaudi si occupa della parte manageriale.

A due minuti a piedi dal pontile di Amalfi, I Sensi è facilmente raggiungibile, con la sua entrata da piazza Duomo che permette l'ingresso in un luogo da favola che si affaccia direttamente sullo splendido panorama della Costiera Amalfitana che fa da cornice alla terrazza.

Via Pietro Comite, 4 - 84011 Amalfi (SA) Tel. (+39) 089 871 183 info@sensiamalfi.it www.sensiamalfi.it

Amalfi Coast

San Pietro, Le Sirenuse, Le Agavi, Chez Black in Positano.

Lido Azzurro, I Sensi in Amalfi. Il Bacco in Furore. A' Paranza in Atrani.

Living the Amalfi Coast is an incredible adventure, made of breathtaking and enchanting views, colors, scents and flavours that it is impossible to meet elsewhere. Positano and Amalfi are the pearls of the divine coast, with the spectacle of nature offered by the Furore fjord and the emerald cave, or the characteristic villages of Ravello, Maiori and Minori, and the crystalline sea of Praiano and Conca dei Marini.

It is a continuous discovery of beauty, with unique places in the world. In this fabulous scenario, here are the flavours offered by a kitchen that can count on a sea full of fishes, great chefs and different products; local lemons are used in many recipes and blue fish - like the delicious anchovies of Cetara - or the characteristic scialatielli, fresh pasta sort born in Amalfi, also fresh dairy products, freshly baked bread, extra virgin olive oil, raw fish and seafood. Everything is accompanied by selected wines, dry, fruity, sparkling and champagnes. The best way to enjoy Amalfi Coast is at the table, there are many beautiful places where to go, between luxury and refinement.

San Pietro Hotel

San Pietro Hotel and its restaurant Zass (Michelin Star) represent one of Positano's gastronomic excellences. Overlooking Praiano and the Costa, the starred restaurant of San Pietro is immersed in its Mediterranean atmosphere.

The dishes of the chef Alois Vanlangenaeker reflect his research for purity, harmony and refinement. His creations recall contemporary painting and at the same time maintain the Italian gastronomic tradition. Many of the products used by its 32-member brigade come from hotel gardens or local producers. In 2002 Alois did combine his prestigious international experience with the dream of the owner Vito Cinque to create a culinary culture for the San Pietro with a new and fresh approach to catering.

Via Laurito, 2 - 84017 Positano (SA)
Ph. (+39) 089 812 080
info@ilsanpietro.it
www.ilsanpietro.it/it/ristorante-zass-stellatomichelin-positano.php





San Pietro Hotel

Le Sirenuse

Still in Positano, every evening Le Sirenuse and La Sponda Restaurant (Michelin Star) light four hundred candles creating a fairytale atmosphere. The cuisine is based on the quality of local ingredients and it is inspired by the Mediterranean tradition. A mandolin and a guitar play old motifs and accompany the tastings, with a breathtaking view. The chef is Gennaro Russo, who joined Le Sirenuse in 2014. His menus continue the light and Mediterranean setting given at La Sponda by his predecessor and "great master" Matteo Temperini. The number one rule for Gennaro Russo is to "have respect for the territory and local traditions and to use mainly local ingredients".

Via Cristoforo Colombo, 30 - 84017 Positano (SA) Ph. (+39) 089 875 066 info@sirenuse.it www.sirenuse.it/lit/ristoranti-e-bar

La Serra

The restaurant La Serra (Michelin Star) in Le Agavi, Positano, combines the inspiration of the chef and the blue sea, reflecting the commitment of the Capilongo family to the daily pursuit of excellence in hospitality, in a refined location perfect in the slightest details. The service is impeccable, the kitchen is signed by chef Luigi Tramontano who always amazes with his gourmet proposal, thanks to the skillful blend of local products and the revisiting of traditional recipes. The home-made parmigiana becomes aubergine absolute, the tuna belly is ennobled in the encounter with the oyster and the roast sauce. A la carte, fish is the protagonist, but those who choose not seafood based dishes will be

fully satisfied. Without forgetting that in La Serra you can have dinner either in the cozy dining room or on the wonderful terraces overlooking Positano. Try the scialatielli with citrus fruits, relying on the right combinations to the cellar of the local, rich in wines from the best Italian and international vineyards, with space dedicated to Bubbles, organic, natural and kosher wines.

Via G. Marconi - 84017 Positano (SA) Ph. (+39) 089 875 733 info@leagavi.it www.leagavi.it/ristorante-la-serra

Chez Black

Chez Black is the favorite restaurant of the stars who choose Positano. "A casa di Black" was born thank to the thousands of foreigners who, in the postwar period, contributed to spread the fame of Positano, a charming town in an enchanting bay on the Amalfi Coast. The courtesy, the reliability, the exaltation of the Mediterranean flavours and scents of the dishes make Chez Black the ideal restaurant to spend pleasant lunches and dinners that will brighten up your stay in Positano. Various specialities of Chez Black: the dish with sea urchins, the exclusive shape of seafood, the local fish soup, Gragnano's paccheri with Positano sauce, but also succulent meats, refined desserts and traditional desserts. There is a wide selection of wines, with excellent Italian labels in particular from Campania.

Via del Brigantino, 19 - 84017 Positano (SA) Ph. (+39) 089 875 036 info@chezblack.it www.chezblack.it

Lido Azzurro

The "Lido Azzurro" Restaurant overlooks the suggestive and picture sque port of Amalfi, a maritime city that has always intertwined its thousand-year history with the sea, fishing and navigation. Only a few steps from the historic centre, it is a privileged terrace from which you can fully enjoy the natural beauty of the Amalfi Coast and, at the same time, savor the typical local dishes, rediscovering in each dish the aromas, colours, sensations and the emotions of this enchanting land with its illustrious past. The authentic taste and the genuine aromas of sea recipes with an ancient flavor, cleverly revisited in a modern way; the careful selection of raw materials, strictly local, and the choice of the best catch of the day; the passion for a simple cuisine, guardian of the culinary secrets of a gastronomic tradition strongly focused on the territory and that is expressed also through the wonderful combination between sea products and garden products.

All of this is located at the Lido Azzurro, a place where you can savor the genuine pleasures of the table and the recipes of the culinary tradition of the Amalfi Coast, just a few steps from the historic centre of the ancient Maritime Republic.

Via Lungomare dei Cavalieri, 5 - 84011 Amalfi (SA) Ph. (+39) 089 871 384 info@ristorantelidoazzurro.it www.ristorantelidoazzurro.it

Sensi

Sensi Amalfi is located in the heart of the Maritime Republic, at the Hotel Residence, in a beautiful 18th-century noble palace. With its typically Mediterranean cuisine, Chef Alessandro Tormolino combines the excellent products of the area with a pinch of innovation, giving a modern key to every traditional recipe. Thanks to a large internal room and a terrace overlooking the sea of Amalfi, Sensi restaurant is the ideal place to enjoy the delicacies of the divine coast in an exclusive atmosphere.

"The taste of tradition, the pleasure of innovation is our motto - explains chef Tormolino - we try to bring to the table only the best that this territory offers us, revisiting the best traditional recipes. The kitchen comes from memories, love and passion for the tradition but still in search of innovation". The maitre Pasqualino Francese, then, will guide the guests in the choice of the dishes, with two tasting menus that change according to the season, while Enzo Calaudi takes care of the managerial part.

A two minute walk from the Amalfi pier, Sensi is easily accessible, with its entrance from Piazza Duomo that will guide you to a fairytale place overlooking the amazing panorama of the Amalfi Coast which surrounds the terrace.

Via Pietro Comite, 4 - 84011 Amalfi (SA) Ph. (+39) 089 871 183 info@sensiamalfi.it www.sensiamalfi.it





Sorrento, O' Canonico 1898: 120 anni di buon cibo

Dario Sautto

Centoventi anni di storia della cucina, un salottino aperto sul centro di Sorrento, oltre 2300 etichette di vini, prodotti freschi del territorio e sempre ricercati, e gli speciali rosoli fatti in casa che vantano oltre cento tipologie diverse. Tutto questo è il ristorante 'O Canonico 1898, uno dei locali storici d'Italia, da fine Ottocento punto di riferimento per turisti e amanti del buon cibo della Penisola Sorrentina.

La gestione del ristorante è da sempre della famiglia "allargata" dei Terminiello, che curano quotidianatamente ogni minimo dettaglio, dalla scelta dei prodotti al menu, dai piatti del giorno agli abbinamenti giusti.

La location è sicuramente un punto di forza: la centralissima Piazza Tasso è cuore pulsante di Sorrento, lì dove si incontrano ogni giorno migliaia di turisti per la classica passeggiata in centro. Con la vicinanza del porto, il menu non può che essere prettamente di pesce, con alcuni piatti forti, un menu che rispetta la stagionalità dei prodotti e tanta scelta. I piatti del giorno variano a seconda di cosa offre il mercato: ogni giorno, dunque, in cucina si prepara qualcosa di nuovo, di diverso, per offrirlo alla clientela.

L'offerta culinaria, dunque, è molto variabile. Ma il punto forte del locale è l'ampia scelta di vini, con una carta che vanta 2300 etichette "e tante altre fuori carta" assicura Antonino Terminiello, uno dei gestori della struttura. Molta attenzione è dedicata alla pasticceria, con tanti dessert alla carta, rispetto della tradizione, molta fantasia in cucina e sempre il dolce del giorno.

La tradizione di famiglia viene rispettata anche nell'offerta del rosolio, immancabile chiusura di ogni pasto al ristorante 'O Canonico 1898: "In casa – racconta Antonino – produciamo oltre 100 tipi di rosolio, tutti con ricette divers. Si parte dal classico nocillo, ai liquori preparati con erbe scelte, con limoni, arancia, mandarino, che ogni anno cerchiamo di arricchire con nuove ricette".

A curare questo aspetto è Guglielmo Terminiello, che ne ha creati più di cento dividendoli in diverse sezioni: agrumi, erbe, frutta fresca e di bosco. Lui li cura uno per uno. Raccoglie personalmente le erbe officinali intorno a Sorrento, nella zona collinare. Dosa, centellina, corregge l'aroma se necessario, fino ad ottenere il gusto che si era prefisso.

Ristorante 'O Canonico 1898

Piazza Tasso, 7 - 80067 Sorrento (NA) Tel. (+39) 081 878 3277 info@ristorantecanonico.com www.ristorantecanonico.com

Aurora Light

Stessa sapiente regia della famiglia Terminiello, ma nuova proposta a tavola. È l'Aurora Light, locale che si trova nella centralissima Piazza Tasso a Sorrento, accando allo storico Ristorante 'O Canonico del 1898. La nuova cucina dell'Aurora Light è leggera e delicata, sintesi perfetta dell'esperienza acquisita in questi anni. Una cucina stuzzicante che esalta il sapore dei cibi proponendo combinazioni inedite e fantasiose che appagano vista e gusto, l'unione perfetta tra leggerezza e sapore. Una nuova filosofia del gusto che soddisfa chi ha poco tempo a disposizione per pranzare ed è stanco del panino e chi desidera mangiare qualcosa di sano e delicato, ma nello stesso tempo saporito e ricercato. Piatti unici che seguono la stagionalità dei prodotti e che l'Aurora Light propone anche durante le serate a tema light organizzate nel corso



dell'anno. A disposizione dei suoi clienti anche una sala per fumatori, una sala per eventi privati o per cene e pranzi riservati e, dulcis in fundo, un delizioso balconcino, con due soli tavoli, da cui si gode di una magnifica vista su Piazza Tasso e dove è possibile pranzare o cenare solamente previa prenotazione.

Aurora Light Sorrento

Piazza Tasso, 10/11 - 80067 Sorrento (NA) Tel. (+39) 081 877 2631 info@auroralight.it www.auroralight.it



La vera pizza napoletana gustata nel centro di Sorrento, nella piazza principale, Piazza Tasso. La Pizzeria Aurora propone più di cinquanta tipi di pizza, preparati con impasti particolari e rigorosamente cotta con forno a legna, anche a pranzo. I maestri pizzaioli combinano sapori e aromi con gusto e fantasia, offrendo una pizza di una bontà e di un sapore che difficilmente dimenticherete. Nata come appendice del Ristorante 'O Canonico 1898, nel 1963 il fondatore Guglielmo Terminiello decise di mettere a frutto le esperienze lavorative acquisite

Aurora Pizzeria

nel suo pellegrinare per l'Europa e nel mondo. E la Pizzeria Aurora è tutto questo: tradizione napoletana e tanta fantasia, chein cucina non deve mai mancare. Accanto alla classica Margherita, dunque, si possono gustore tante versioni di pizza: con verdure, salumi, frutti di mare e chi ne ha più ne metta. Ma nella preparazione della pizza bisogna considerare tre regole importanti, che alla Pizzeria Aurora vengono rispettate scrupolosamente: la scelta degli ingredienti, che devono essere rigorosamente freschi e genuini; l'impasto, il segreto di una buona pizza; e la cottura.

Pizzeria Aurora

Piazza Tasso, 10/11 - 80067 Sorrento (Na) Tel. (+39) 081 878 1248 info@pizzeriaaurora.com www.pizzeriaaurora.com

Sorrento, O' Canonico 1898: 120 years of history

One hundred and twenty years of kitchen history, a sitting room open on the centre of Sorrento, over 2300 wine labels, fresh local products and always sought after, and the special home-made rosoli that boast over one hundred different types. That is the restaurant 'O Canonico 1898', one of Italy's historic premises, since the late nineteenth century a landmark for tourists and lovers of good food of the Sorrento Peninsula.

The management of the restaurant has always been the "extended" family Terminiello, which daily takes care of every detail, from the choice of products to the menu, from the dishes of the day to the right combinations.

The location is definitely a point of strength: the central Piazza Tasso is the pulsating heart of Sorrento, where thousands of tourists meet every day for the classic walk downtown. With the proximity of the port, the menu can only be purely

fish, with some leading dishes, a menu that respects the seasonality of the products and a lot of choices. The dishes of the day vary depending on what the market offers: every day, therefore, in the kitchen there is something new, a different recipe to offer to the customers.

The culinary offer, therefore, is very variable. But the point of strength of the restaurant is the wide selection of wines, with a list that boasts over 2300 labels "and many others out of list" ensures Antonino Terminiello, one of the managers of the structure. A lot of attention goes to pastry, with many desserts à la carte, respect for tradition, a lot of imagination in the kitchen and always the sweet of the day.

The family tradition is also respected in the offer of rosolio, inevitable closure of every meal at the restaurant 'O Canonico 1898: "At home - says Antonino - we produce over 100 types of rosolio, all with different recipes. We start from the classic nocillo, to liqueurs prepared with selected herbs, with lemons, orange, mandarin, which every year we try to enrich with new recipes". To take care of this aspect is Guglielmo Terminiello, who has created more than a hundred varieties dividing them into different sections: citrus, herbs, fresh fruits and forest fruits. He cures them one by one. He personally collects medicinal herbs around Sorrento, in the hilly area; he measures, sips, corrects the aroma if necessary, until he gets the flavor that he had in mind.

Restaurant 'O Canonico 1898

Piazza Tasso, 7 - 80067 Sorrento (NA) Ph. (+39) 081 878 3277 info@ristorantecanonico.com www.ristorantecanonico.com



Aurora Light

Alike the Terminiello family, but a different proposal at the table. It is the Aurora Light, restaurant located in the central Piazza Tasso in Sorrento, close to the historic Ristorante 'O Canonico of 1898. The new kitchen of Aurora Light is light and delicate, perfect synthesis of the experience gained in recent years. A tantalizing cuisine that enhances the taste of food by proposing new and imaginative combinations that satisfy sight and taste, the perfect combination of lightness and flavor. A new philosophy of taste that satisfies those who have little time available for lunch and are tired of the usual sandwich and want to eat something healthy and delicate, but at the same time tasty and refined. Unique dishes that follow the seasonality of the products and that Aurora Light offers also during the light theme evenings organized during the year. A smoking



room, a room for private events or reserved dinners and lunches are available to its guests, and, last but not least, a delightful little balcony, with only two tables, which offers a magnificent view of Piazza Tasso and where it is possible to have lunch or dinner only upon reservation.

Aurora Light Sorrento

Piazza Tasso, 10/11 - 80067 Sorrento (NA) Ph. (+39) 081 877 2631 info@auroralight.it www.auroralight.it



The real and unique Neapolitan pizza tasted in the centre of Sorrento, in the main square, Piazza Tasso. Pizzeria Aurora offers more than fifty types of pizza, prepared with special dough and strictly cooked with a wood oven, also for lunch. The pizza masters combine flavors and aromas with taste and imagination, offering a pizza of quality and flavour that you will hardly forget. Founded as an appendix to the Ristorante 'O Canonico 1898, in 1963 the founder Guglielmo Terminiello decided to put to good use the work experience acquired in his

Aurora Pizzeria

pilgrimage in Europe and in the world. Pizzeria Aurora is: Neapolitan tradition and a lot of imagination, which should never miss in the kitchen. Next to the classic Margherita, therefore, you can taste many versions of pizza: with vegetables, cured meat, seafood and so on. But in the preparation of the pizza we must consider three important rules, which at the Pizzeria Aurora are scrupulously respected: the choice of ingredients, which must be strictly fresh and genuine; the dough, the secret of a good pizza; and the way of cooking.

Pizzeria Aurora

Piazza Tasso, 10/11 - 80067 Sorrento (NA) Ph. (+39) 081 878 1248 info@pizzeriaaurora.com www.pizzeriaaurora.com

Capri & Ischia

Cucina delle Isole

Paolino, Villa Verde & L'Approdo di Capri.

Il Gabbiano, Regina Isabella, Danì Maison & Guarracino di Ischia.

Dario Lari

Tradizione marinara e contadina, eredità greca e romana, sapori di un Mediterraneo tutto da scoprire. La aastronomia delle isole affonda le sue radici in mille influenze, che rendono la cucina di Capri e Ischia unica al mondo, tutta da assaporare. Le isole del Golfo di Napoli sono tutte da scoprire, anche a tavola. In molti templi del gusto si tramandano antiche ricette, con grande presenza di pietanze di mare nei menu di tutti i ristoranti, che si fondono sempre più con la semplicità della cultura gastronomica contadina. Il nostro immaginario viaggio (a tavola) nelle isole comincia da Capri, l'isola dei Faraglioni e della grotta azzurra, per approdare nella più verde Ischia, fatta di tanti borghi, ognuno con le sue tradizioni, tutte trasferite nei migliori locali, tra terme e mare, turismo d'elite e cucine d'autore.

Ristorante da Paolino

La grande terrazza sotto i limoni è uno dei posti più romantici dell'isola di Capri. Siamo da Paolino a Capri, Lemon Trees Restaurant, il locale di Paolino De Martino. Sotto un fitto tetto di limoni che quasi ripara anche dalla pioggia, Paolino pensò di realizzare una trattoria semplice dove si badava poco all'apparenza e si preparavano piatti della

tradizione gastronomica caprese utilizzando solo ingredienti genuini. Quel luogo, quelle atmosfere e quei gusti ci sono ancora oggi. La tradizione prosegue, tra gusto, atmosfera e semplicità, con lo spettacolo caprese a fare da cornice.

Da Marina Grande arrivano tutti i giorni i prodotti di mare sempre freschi, che le cucine di Paolino trasformano in piatti gourmet. L'esclusivo limoneto può ospitare fino a 220 persone per ricevimenti di nozze, congressi, cene di lavoro e post meeting dinner.

Via Palazzo a Mare, II - 80073 Capri (NA) Tel. (+39) 08I 837 6I02 info@paolinocapri.com www.paolinocapri.com

Villa Verde Restaurant

A pochi metri dalla storica piazzetta di Capri, spunta la romantica terrazza del Ristorante Villa Verde. Un luogo ideale per una serata tra amici, in famiglia o per le romantiche cene a lume di candela, sotto il cielo di Capri.

La grande terrazza all'aperto è ricavata da un vecchio giardino ed accoglie e guida i clienti attraverso i sapori e profumi della cucina Mediterranea. Farsi consigliare le specialità della casa è il modo migliore per godersi momenti di puro piacere per il palato e per lo spirito in una cornice d'incanto quale quella dell'isola di Capri. La passione dello chef, la cura della brigata di cucina, l'attenzione e la cortesia della brigata di sala, sono gli ingredienti giusti per godersi l'atmosfera romantica di Villa Verde. Tutto, poi, è completato da una cantina di vini ricca e da una discoteca, che porta il divertimento fino all'alba.

Vico Sella Orta, 6 - 80073 Capri (NA) Tel. (+39) 081 837 7024 info@villaverde-capri.com www.villaverde-capri.com



Ristorante e Pizzeria L'Approdo

Il ristorante L'Approdo è immerso nella tranquillità del borgo marinaro della marina grande di Capri, a due passi dall'ingresso del porto turistico dell'attracco degli yacht più lussuosi al mondo.

"Tradizione, cortesia, innovazione" è il motto del locale: tre ingredienti che la famiglia Caccioppoli ha saputo mescolare per dar vita a quello che, da anni, a Capri, è un punto di ritrovo per gli abitanti dell'isola e una graziosa scoperta per i nuovi visitatori.

Il ristorante L'Approdo mette a disposizione della sua selezionata clientela una vasta gamma di piatti da gustare nell'ampio terrazzo con vista sul Golfo di Napoli. Ogni pietanza combina il gusto semplice della tradizione mediterranea con le migliori invenzioni della cucina moderna italiana. Il Ristorante L'Approdo è il luogo migliore per trascorrere i tuoi momenti speciali a Capri.

Piazza Angelo Ferraro, 12 - 80076 Capri (NA) Tel. (+39) 081 837 8990 www.approdocapri.com

Ristorante Gabbiano Beach

Stile, eleganza ed una cucina eccellente in uno dei luoghi più suggestivi dell'isola d'Ischia. Il Ristorante Gabbiano Beach si trova a Forio, nella splendida Baia di Citara, uno dei luoghi più tranquilli e suggestivi dell'Isola d'Ischia, la cui strada conduce direttamente al famoso parco idotermale dei Giardini Poseidon.

Nelle sere d'estate cenare in riva al mare, al lume di candela, col suono di una dolce musica, rinfrescati da una lieve brezza è un' esperienza unica ed indimenticabile. La cucina del Ristorante si ispia alla tradizione mediterranea e ischitana con attenzione e curiosità ai piatti internazionali. Naturalmente le proposte variano col variare delle stagioni per offrire ai nostri clienti sempre prodotti freschi e genuini. Pesce fresco, frutti di mare, crostacei, carni e verdure di stagione non possono mai mancare, mentre la Cantina propone un'ampia scelta di vini locali e campani, bianchi e rossi, e un'accurata selezione di etichette italiane e straniere.

Via Giovanni Mazzella, Forio d'Ischia - Spiaggia di Citara Tel. (+39) 081 908 019 info@gabbianobeach.net www.gabbianobeach.net

Ristorante Indaco - Albergo della Regina Isabella

Il ristorante Indaco (Stella Michelin) dell'Albergo della Regina Isabella è uno spazio rubato all'incantesimo di una piccola baia e destinato a colui che era allora il sous-Chef del Ristorante Regina Isabella tutt'ora guidato da Luigi Castagna, Pasquale Palamaro. Alle cinque stelle de L'Albergo della Regina Isabella di Ischia si è aggiunta quella del ristorante gourmet dell'albergo inaugurato nel 2009. La cucina moderna e creativa del giovane Pasquale offre ai propri ospiti un secondo ristorante che affianca una cucina più moderna, apprezzata dai palati sempre più esigenti della propria clientela e di quella internazionale, ad una cucina di tradizione già di successo. Ciò su scelta della famiglia Carriero proprietaria dell'albergo. In cucina trionfano il pesce e le verdurine dell'orto coltivato con passione. A chiudere il cerchio ci pensa la natura e quell'angolo di paradiso immerso nel blu profondo del mare da cui è nato appunto Indaco, l'unico nome che poteva testimoniare la magia di serate d'estate trascorse a bordo mare, complici solo le stelle.

Piazza Santa Restituta, I-80076 Lacco Ameno, Ischia (NA) Tel. (+39) 081 994322 info@reginaisabella.it www.reginaisabella.it

Dani Maison

Due Stelle Michelin per premiare un ristorante unico come Dani Maison di Nino Di Costanzo. Un'antica casa ischitana, immersa in un giardino di macchia mediterranea piena di objet trouvé da scoprire, e dove ogni piccolo dettaglio viene curato per costruire un viaggio nel gusto tecnicamente ricercato, capace di suscitare emozioni e ricordi. Lo chef ha trasformato la villetta di famiglia nella Dani Maison. Al massimo venti coperti, quattro in cucina. All'esterno il giardino che sembra uscito da un cartoon della Walt Disney. Tanto colore anche nei piatti, geometrie raffinate, armonia ed equilibrio. Dal crudo di mare alla grigliata di pesce, naturalmente a modo suo, per finire con i dolci concept, un raro connubio di tecnica e fantasia. "Ogni piatto - dice lo chef Di Costanzo - rivela la mia filosofia e l'essenza della mia cucina fatta di passione, amore, ricerca, studio, sperimentazione, ma soprattutto di rispetto per le materie prime della tradizione campana". Provare per credere.

Via Montetignuso, 4 - 80077 Ischia (NA) Tel. (+39) 081 993 190 info@danimaison.it www.danimaison.it

Ristorante Guarracino

"Una cucina molto tradizionale in un locale nato dall'idea di due amici". Così amano raccontare il Ristorante Guarracino di Casamicciola i due soci Francesco Piacentino e Giuseppe Scippa, al quinto anno in riva al mare in una cornice fantastica offerta dall'isola d'Ischia. Pochi concetti semplici, idee chiare portate in cucina e poi a tavola: "Olio buono, pomodoro, aglio, prodotti della zona e doppio menu: uno a pranzo e l'altro a cena". Se a pranzo si trovano piatti più classici e leggeri, un semplice spaghetto al pomodoro fresco o all'aragosta (rigorosamente di zona), la sera si dimezzano i tavoli (i posti passano a 40) e l'atmosfera cambia. Così la carta prevede quattro antipasti, primi e secondi, e in più i classici e immancabili crudi, con il pezzo forte rappresentato dalla tartare di cicala di mare e dai crostacei alla catalana (astice e aragosta). I prodotti arrivano direttamente dal mare, con un pescatore che consegna il pescato del giorno poco prima del pranzo. "I menu sono legati a quello che ci offre il mare – spiegano Francesco e Giuseppe – e possiamo proporre piatti solo legati al pescato del giorno". Per raggiungere il Guarracino è possibile passare attraverso il parco termale Castiglione oppure arrivare via mare, grazie al pontile privato del ristorante. Poi, l'atmosfera inimitabile offerta da quello scorcio di mare quida i clienti alla scoperta dei veri sapori ischitani, accompagnati da molte bollicine (una quarantina di etichette, con particolare attenzione a Franciacorta e Champagne) e dai tanti vini isolani e campani.

Via Castiglione, 62 - 80074 Casamicciola Terme (NA) Tel. (+39) 081 982 527 francesco@ristoranteguarracino.it www.ristoranteguarracino.it





anemaecore

"Capri Night Life"



info & contacts Cell: 3294742508

E-mail info@anemaecore.com



Capri & Ischia

Islands Kitchen

Paolino, Villa Verde & L'Approdo in Capri. Il Gabbiano, Regina Isabella, Danì Maison & Guarracino in Ischia.

Maritime and peasant tradition, Greek and Roman heritage, flavours of a Mediterranean yet to be discovered. The gastronomy of the islands finds its roots in a thousand influences, which makes the cuisine of Capri and Ischia unique in the world, all to be savored. The islands of the Gulf of Naples should be discovered, even at the table. In many temples of taste, ancient recipes are handed down with a great presence of seafood in the menus of all the restaurants, which blend more and more with the simplicity of the peasant gastronomic culture. Our imaginary journey (at the table) in the islands starts from Capri, the island of the Faraglioni and the blue grotto, to land in the greenest Ischia, made of many villages, each with its own traditions, all transferred to the best restaurants, including spa and sea, elite tourism and signature dishes.

Paolino Restaurant

The large terrace under the lemon trees is one of the most romantic places on the island of Capri. We are at Paolino in Capri, Lemon Trees Restaurant, the place of Mr. Paolino De Martino. Under a thick roof of lemon trees that almost even protects from the rain, Paolino thought of creating a simple trattoria where little attention was paid to the appearance instead it was about focusing on preparing dishes

of the traditional Capri cuisine using only genuine ingredients. Today that place, those atmospheres and those tastes are still the same. The tradition continues, between taste, atmosphere and simplicity, with the Capri show as its frame.

Every day from Marina Grande the fresh sea products arrive, which the kitchen of Paolino turns into gourmet dishes. The exclusive lemon grove can accommodate up to 220 people for wedding receptions, congresses, business dinners and postmeeting dinner.

Via Palazzo a Mare, II - 80073 Capri (NA) Ph. (+39) 08I 837 6I02 info@paolinocapri.com www.paolinocapri.com

Villa Verde Restaurant

A few meters from the historic square of Capri, the romantic terrace of Villa Verde Restaurant stands out. An ideal place for an evening with friends, family or romantic candlelit dinners, under the sky of Capri.

The large outdoor terrace is made out of an old garden and welcomes and guides customers through the flavours and aromas of the Mediterranean cuisine. Being recommended on the specialities

of the house is the best way to enjoy moments of pure pleasure for the palate and for the spirit in an enchanting setting such as the one of the island of Capri. The passion of the chef, the care of the kitchen brigade, the attention and courtesy of the service brigade, are the right ingredients to enjoy the romantic atmosphere of Villa Verde. Everything, then, is completed by a rich wine cellar and a disco, bringing fun until dawn.

Vico Sella Orta, 6 - 80073 Capri (NA) Ph. (+39) 081 837 7024 info@villaverde-capri.com www.villaverde-capri.com

L'Approdo Restaurant and Pizzeria

L'Approdo restaurant is immersed in the tranquility of the seaside village of Capri's large marina, a stone's throw from the entrance to the marina of the most luxurious yachts in the world.

"Tradition, courtesy, innovation" is the motto of the restaurant: three ingredients that the Caccioppoli family have been able to mix to give life to what, for years, in Capri, is a meeting point for the inhabitants of the island and a lovely discovery for new visitors. L'Approdo restaurant offers its selected clientele a wide range of dishes to enjoy in the large terrace overlooking the Gulf of Naples. Each dish combines the simple taste of Mediterranean tradition with the best inventions of modern Italian cuisine. L'Approdo Restaurant is the best place to spend your special moments in Capri.

Piazza Angelo Ferraro, 12 - 80076 Capri (NA) Ph. (+39) 081 837 8990 www.approdocapri.com



Gabbiano Beach Restaurant

Style, elegance and excellent cuisine in one of the most evocative places on the island of Ischia. The Gabbiano Beach Restaurant is in Forio, in the beautiful Bay of Citara, one of the most peaceful and evocative places of the Island of Ischia, whose road leads directly to the famous Poseidon Gardens thermal park. During summer evenings it is a unique and unforgettable experience to dine by the sea, by candlelight, with the sound of soft music in the background and refreshed by a gentle breeze. The cuisine of the restaurant is inspired by the Mediterranean and Ischia tradition with attention and curiosity to international dishes. Of course, the proposals vary according to the seasons in order to offer its customers always fresh and genuine products. Fresh fish, seafood, shellfish, meats and seasonal vegetables cannot be missed, while the Cellar offers a wide selection of local wines, white and red, and a careful selection of Italian and foreign labels.

Via Giovanni Mazzella, Forio d'Ischia - Citara Beach Ph. (+39) 081 908 019 info@gabbianobeach.net www.gabbianobeach.net

Indaco Restaurant - Regina Isabella Hotel

The Indaco restaurant (Michelin Star) of the Regina Isabella Hotel is a space stolen from the spell of a small bay and destined to the then-sous-chef of the Regina Isabella Restaurant, still run by Luigi Castagna, mr. Pasquale Palamaro. To the five-stars of the Regina Isabella Hotel in Ischia one more has been added by the gourmet restaurant of the hotel opened in 2009. The modern and creative cuisine of the young Pasquale offers its guests a second restaurant that combines a more modern cuisine, appreciated by even more demanding palates of its customers and the international ones, to a traditionally successful cuisine. This, upon the choice of the Carriero family that owns the hotel. In the kitchen, it's a triumph of fish and vegetables of the garden cultivated with passion. Completing the circle is the nature and the corner of paradise immersed in the deep blue sea from which Indaco was born, the only name that could testify the magic of summer evenings spent at the edge of the sea, accomplices only the stars.

Piazza Santa Restituta, I - 80076 Lacco Ameno, Ischia (NA) Ph. (+39) 08I 994322 info@reginaisabella.it www.reginaisabella.it

Dani Maison

Two Michelin Stars to reward a unique restaurant like Dani Maison by Nino Di Costanzo. An ancient Ischian house, immersed in a Mediterranean scrub garden full of objet trouvé to discover, and where every little detail is taken care of to build a journey in the technically sophisticated taste, able to arouse emotions and memories. The chef turned the family house into Dani Maison. Only twenty seats, four of which are in the kitchen; outside, the garden reminds of a Walt Disney cartoon. So many colours also in the dishes, refined geometries, harmony and balance. From raw fish to grilled fish, obviously in its own way, to the sweet concept, a rare combination of technique and imagination. "Every dish - says chef Di Costanzo - reveals my philosophy and the essence of my cuisine made of passion, love, research, study, experimentation, but above all respect for the raw materials of the Campania tradition". Try to believe it.

Via Montetignuso, 4 - 80077 Ischia (NA) Ph. (+39) 081 993 190 info@danimaison.it www.danimaison.it

Guarracino Restaurant

"A very traditional cuisine in a place born thank to the idea of two friends". This is how the two partners Francesco Piacentino and Giuseppe Scippa, love to tell about Guarracino Restaurant in Casamicciola, for the fifth year by the sea in a

fantastic setting offered by the island of Ischia. Few simple concepts, clear ideas brought to the kitchen and then to the table: "Good oil, tomato, garlic, local products and double menu: one for lunch and the other for dinner". While there are more classic and light dishes at lunch, a simple spaghetti with fresh tomatoes or lobster (strictly from the area), the tables count will be halved in the evening (the seats will change to 40) and the atmosphere will change. The menu includes four starters, first and second courses, plus the classic and unfailing raw, with the highlight represented by the sea cicada tartare and the Catalan crustaceans (lobster and crayfish). The products arrive directly from the sea, with a fisherman delivering the catch of the day just before lunch. "The menus are linked to what the sea offers us - explain Francesco and Giuseppe and we can offer dishes only linked to the catch of the day". To reach the Guarracino it is possible to pass through the Castiglione thermal park or to arrive by sea, thanks to the private pier of the restaurant. Then, the inimitable atmosphere offered by that glimpse of the sea guides the customers to discover the true flavors of Ischia, accompanied by many bubbles (about forty labels, with particular attention to Franciacorta and Champagne) and the many wines of the island and Campania region.

Via Castiglione, 62 - 80074 Casamicciola Terme (NA) Ph. (+39) 081 982 527 francesco@ristoranteguarracino.it www.ristoranteguarracino.it



Autoservizi Grimaldi s.a.s. di Elisa Grimaldi & Gino Gentile





I NOSTRI SERVIZI

- ▶ Trasferimenti da e per tutti gli aeroporti, stazioni ferroviarie e marittime
- ▶ Servizi aziendali
- ▶ Trasferimenti meeting e congressi
- ▶ Accompagnamento Squadre sportive
- ▶ Viaggi Nazionali ed Internazionali
- ► Tours D'Italia di qualsiasi durata
- ► Escursioni anche con guida



- Personale altamente qualificato
- Puntualità e riservatezza
- ▶ Servizio attivo 24 ore

www.autoservizigrimaldi.it e-mail: autoservizigrimaldi@gmail.com







Area Vesuviana Piazzetta Milù di Castellammare di Stabia. Pompeo Magno di Pompei. Pasta Tour con Leone

Pompeo Magno di Pompei. Pasta Tour con Leonessa.

Dario Sautto

Il Vesuvio, millenni di saperi e sapori racchiusi in terreni fertili, cultura contadina, profumi unici e gusti inimitabili. Il territorio che da Napoli apre le porte alla Penisola Sorrentina è un mix di mille mondi che si intrecciano, tra storia e archeologia, tradizioni e folklore, cucina gourmet e innovazione continua. Tutto dipende dal Vesuvio, dalla ricchezza dei suoi terreni, dalla bellezza dei suoi panorami. E a tavola tutto ne risente. La cucina, semplice e ricercata, è un miscuglio di tutte queste contraddizioni, che partono dalla cima del vulcano più famoso al mondo e arrivano fino al mare del Golfo di Napoli. E il turismo è il vero pane del territorio vesuviano, fatto di ville antiche, scavi archeologici, mare, tradizioni, artigianato e tanta, tanta, cucina.

Come gustare il Vesuvio? Ecco pochi semplici consigli: un ristorante gourmet a due passi dai porti turistici di Stabia Main Port e Marina di Stabia, un locale che cura un menu tutto dedicato all'Antica Roma proprio alle porte degli scavi di Pompei e il pasta tour in un Pastificio Artigianale Napoletano, con degustazioni di primi piatti.

Piazzetta Milu

Piazzetta Milu (Stella Michelin) a Castellammare di Stabia è la nuova realtà gourmet del panorama gastronomico italiano. Il ristorante della famiglia Izzo ha puntato tutto sull'estro dello chef Luigi Salomone e la sua brigata, il più giovane gruppo di cucina stellato. "Cerchiamo di fare una cucina divertente dice lo chef Salomone – con un pizzico di creatività, rispettando la tradizione con un po' di innovazione, tenendo presente che siamo al sud Italia e che siamo in una terra ricca di ottimi prodotti. Questo è il nostro segreto". Un segreto che esplode nei piatti, tutti gradevoli: dai crudi ai primi, dai secondi ai dessert. Tutto rispetta un equilibrio che rende l'esperienza gustativa senza equali. Piazzetta Milu si trova in centro a Castellammare di Stabia, a due passi dalla suggestiva villa del lungomare e a pochi minuti a piedi dai due porti turistici di Stabia Main Port e Marina di Stabia.

Corso A. De Gasperi, 23 - 80053 Castellammare di Stabia (NA) Tel. (+39) 081 871 5779 piazzettamilu@gmail.com www.piazzettamilu.it

Ristorante Pompeo Magno

Scegliere prodotti di stagione significa valorizzare la genuinità, la freschezza, la fragranza e l'appetibilità della verdura e della frutta. Occorre aspettare e conoscere il profumo e il sapore aiusto deali alimenti, il vero colore invitante della frutta e la sua consistenza. Ogni mese, il ristorante Pompeo Magno si prende cura dei suoi clienti con un menu che esalta la stagionalità e stuzzica la curiosità di prodotti di ricerca del territorio. Quest'anno, il ristorante che sorge a pochi passi dagli scavi di Pompei compie 20 anni e rafforza il suo legame con l'area archeologica, grazie all'intuizione dello chef Vincenzo Del Sorbo e ai soci Michela Del Sorbo e Gerardo Esposito. Caratteristici e unici sono i menu che riprendono sapori tipici, gli ingredienti e le ricette degli Antichi Romani (con rivisitazioni in chiave moderna). Alcuni dei piatti proposti: Lagane (pasta all'uovo condita in diverse varianti), Ova spugnone (tortino uova e formaggi), Puls (piatto a base di grano o farro), Epityrum (pasticcio olive e formaggio), Cancer Squilla (polpette di pesce), Porcellum oenococtum (maialino in salsa di vino). Moretum (focaccia, in diverse varianti: con caprini ed erbette; con ortaggi gligliati e ricotta - pastinaca hortensis; con porchetta ed erbe aromatiche), Globulos (frittelle dolci), Patina de piris (torta di pere). A tavola, un esperto spiegherà quali sono gli ingredienti e le origini di ogni piatto in relazione ad usi e costumi antichi, per un "gustoso viaggio nel tempo".

Via Sant'Abbondio, 155 - 80045 Pompei (NA) Tel. (+39) 081 859 8050 info@pompeomagno.it www.pompeomagno.it





Recipe by Leonessa

Il PastaTour: tappe al Pastificio Artigianale Leonessa e al PastaBar Leonessa

Insieme alla pizza, la Pasta è il prodotto tipico della Campania e di Napoli in particolare. E fare un PastaTour è il modo migliore per comprendere la produzione, tutto ciò che si cela dietro la cosiddetta "arte bianca" tipica napoletana e, soprattutto, come preparare e gustare un buon piatto di pasta. Si parte dal Pastificio Artigianale Leonessa, realtà ormai consolidata e punto di riferimento nel panorama della produzione artigianale di pasta. Il pastificio napoletano ha sede a Cercola e lì si può assistere a tutte le fasi della produzione della pasta: dalla scelta delle farina di semola di arano duro. l'impasto con l'acqua, la trafilatura (rigorosamente al bronzo) e l'essiccazione, che avviene lentamente. Dopo, il PastaTour prosegue nella vicina Nola, dove ha sede il PastaBar Leonessa creato dai Fratelli Oscar, Luigi e Diego con il supporto del papà Antonio nel 2015. Diverse tipologie di servizio si mescolano in modo equilibrato, in un unico ambiente che ospita self service e take away, angolo PastaBar dove poter assaggiare un primo piatto veloce seguito dal caffè, e l'elegante ambientazione del ristorante con annesse cucine. Lo stile architettonico, creato in esclusiva per i fratelli Leonessa, accompagna le diverse ambientazioni, creando riservatezza e apertura delle sale, giocando con gli arredi, colorati e mai chiassosi. Ai fornelli, oggi c'è lo chef Alfonso Porpora, che è pronto a preparare i migliori primi piatti – e non solo – anche per i visitatori più esigenti.

Pastificio Artigianale Leonessa

Via Don Minzoni, 231 - 80040 Cercola (NA) Tel. (+39) 081 555 1107 info@pastaleonessa.it www.pastaleonessa.it

PastaBar Leonessa

Via Interporto Campano, Lotto C - 80035 Nola (NA) Tel. (+39) 081 826 9357 info@pastabar.it www.pastabar.it

Vesuvius Area Piazzetta Milù in Castellammare di Stabia.

Pompeo Magno in Pompei. Pasta Tour by Leonessa.

Vesuvius, millennia of knowledge and flavours enclosed in fertile land, peasant culture, unique aromas and inimitable tastes. The territory that from Naples opens its doors to the Sorrento Peninsula is a mix of thousand intertwining worlds, between history and archeology, traditions and folklore, gourmet cuisine and continuous innovation. Everything depends on Vesuvius, the wealth of its land, the beauty of its landscapes. And at the table everything is affected. The kitchen, simple and refined, is a mixture of all these contradictions, which does start from the top of the most famous volcano in the world and reach the sea of the Gulf of Naples. The tourism is the real bread of the Vesuvian territory, made up of ancient villas, archaeological excavations, sea, traditions, craftsmanship and lots, lots of cuisine. How to taste Vesuvio? Here are a few simple tips: a gourmet restaurant, a stone from the tourist ports of Stabia Main Port and Marina di Stabia, a restaurant that takes care of a menu entirely dedicated to Ancient Rome just at the gates of Pompeii and pasta tour in a Pastificio Artigianale Napoletano, with tastings of first courses.

Piazzetta Milu

Piazzetta Milu (Michelin Star) in Castellammare di Stabia is the new gourmet reality of the Italian gastronomic panorama. The Izzo family's restaurant focuses everything on the inspiration of chef Luigi Salomone and his brigade, the youngest starred cuisine group. "We try to make a fun kitchen - says chef Salomone - with a pinch of creativity, respecting tradition with a bit of innovation, keeping in mind that we are in southern Italy and that we are in a land full of excellent products. This is our secret". A secret that explodes in dishes, all pleasing: from raw to first courses, from main courses to desserts. Everything respects a balance that makes the tasting experience unmatched. Piazzetta Milu is in the centre of Castellammare di Stabia, a few steps away from the picturesque seafront villa and a few minutes walk from the two tourist ports of Stabia Main Port and Marina di Stabia.

Corso A. De Gasperi, 23-80053 Castellammare di Stabia (NA) Ph. (+39) 081 871 5779 piazzettamilu@gmail.com www.piazzettamilu.it

Pompeo Magno Restaurant

Choosing seasonal products means enhancing genuineness, freshness, fragrance attractiveness of vegetables and fruit. You need to know the right fragrance and flavour of different food, the true inviting color of fruit and its consistency. Every month, the Pompeo Magno restaurant takes care of its customers with a menu that enhances the seasonality and stimulates the curiosity of local products. This year, the restaurant that rises a few steps from the excavations of Pompeii turns 20 and strengthens its ties with the archaeological area, thanks to the intuition of the chef Vincenzo Del Sorbo and to the members Michela Del Sorbo and Gerardo Esposito. Characteristic and unique are the menus that reflect typical flavors, ingredients and recipes of the Ancient Romans (with modern interpretations). Some of the dishes proposed: Lagane (egg pasta seasoned in different variants), Ova spugnone (ega and cheese tortino), Puls (a dish made of wheat or spelled), Epityrum (olive and cheese pie), Cancer Sauilla (fishballs), Porcellum oenococtum (pork in wine sauce), Moretum (focaccia, in different variants: with goat cheese and herbs, with grilled vegetables and ricotta - parsnip hortensis - with pork and aromatic herbs), Globulos (sweet pancakes), Patina de piris (pear pie). At the table, an expert will explain what are the ingredients and the origins of each dish in relation to ancient customs and habits, for a "tasty journey through time".

Via Sant'Abbondio, 155 - 80045 Pompei (NA) Ph. (+39) 081 859 8050 info@pompeomagno.it www.pompeomagno.it



PastaTour: stop at the Pastificio Artigianale Leonessa and at the PastaBar Leonessa

Along with pizza, Pasta is the typical product of Campania, in particular of Naples. Going on a PastaTour is the best way to understand the production, the "white art" typical Neapolitan explains how to prepare and enjoy a good pasta dish. It starts from the Pastificio Artigianale Leonessa, a well-established reality and a point of reference in the panorama of artisan pasta production. The Neapolitan pasta factory is based in Cercola where you can attend all stages of pasta production: from the choice of durum wheat flour, the dough with water, the drawing (strictly bronze) and drying, which happens slowly.

Afterwards, the PastaTour continues in nearby Nola, where the Leonessa PastaBar has been created by the Brothers Oscar, Luigi and Diego with the support of the father Antonio in 2015. Different types of service mix in a balanced way, in a single environment that houses self-service and take away, corner PastaBar where you can taste a quick first course followed by

coffee, and the elegant setting of the restaurant with adjoining kitchens. The architectural style, created exclusively for the Leonessa brothers, accompanies the different settings, creating privacy and opening of the rooms, playing with the furnishings, colorful and never boisterous. At the stove, today there is chef Alfonso Porpora, who is ready to prepare the best first courses - and not only - for even the most demanding visitors.

Pastificio Artigianale Leonessa

Via Don Minzoni, 231 - 80040 Cercola (NA) Ph. (+39) 081 555 1107 info@pastaleonessa.it www.pastaleonessa.it

PastaBar Leonessa

Via Interporto Campano, Lotto C - 80035 Nola (NA) Ph. (+39) 081 826 9357 info@pastabar.it www.pastabar.it



La Capinera

Sicilia, Taormina: mare, storia e sapori.

Pino Sangiovanni

Mare, storia, archeologia. E ancora gli spettacolari vulcani attivi, le isole, i borghi, i mercati e l'enogastronomia. La Sicilia è bella da vivere, in tutti i suoi aspetti. Mille influenze l'hanno plasmata nel corso dei secoli, rendendola un territorio unico nel suo genere. La sua posizione al centro del mar Mediterraneo è stata da sempre strategica. I templi di Agrigento sono la testimonianza più forte della presenza greca, esaltata da quella romana. Ma gli arabi e i normanni hanno completato il quadro, creando un puzzle di una bellezza unica. La perla del Mediterraneo è Taormina, uno dei posti più belli e magici del mondo. L'incantevole cittadina si trova su di un pianoro roccioso del monte Tauro a strapiombo sul mare Ionio, ad una altezza di circa 250 metri, che crea degli scorci incantevoli. Grande è il patrimonio artistico, storico e culturale di Taormina che con il suo clima e le bellezze paesagistiche, ha attratto visitatori, reali, aristocratici e artisti sin dalla metà del settecento.

La bellezza dell'intero territorio siciliano e le sue mille influenze si rispecchiano nella cucina, dove non è difficile trovare riso (come nelle tipiche arancine), pasta e anche couscous, dolci fantastici, formaggi tipici, pesce sempre fresco e molto spesso consumato crudo, il migliore tonno al mondo.

Si va dal gambero rosso di Mazara ai ricci di mare, e poi la ricotta, con i suoi dolci come il cannolo e la cassata, e ancora il pistacchio di Bronte, lo zafferano, i capperi e le olive, fino ad arrivare alle arance rosse e al pomodoro ciliegino di Pachino. Tra i migliori ristoranti italiani, poi, spicca proprio un locale di Taormina: La Capinera dello chef Pietro D'Agostino.





Ristorante La Capinera

Ristorante Stellato Michelin, La Capinera viene apprezzato dalla critica e dai circuiti internazionali. A Taormina mare, in località Spisone, in una zona comodamente al riparo dal turismo più vivace del piccolo centro, a sbalzo sullo splendore del mare lonio, ecco spuntare una terrazza, elegante e semplice. Nella bella stagione, la terrazza aggiunger profumi e colori unici all'atmosfera già incantevole e accogliente del locale. In uno degli angoli più suggestivi del pianeta, alla Capinera si riposa per un'ora abbondante, perassaporare un piacere raro e intenso.

La Capinera propone la migliore reinterpretazione della tradizione gastronomica siciliana. Dal pescato del giorno agli ortaggi, dai presidi Slow Food al caviale di lumaca, attraverso le diverse intensità di oli siciliani d'eccellenza. Lo chef Pietro D'Agostino ha uno stile culinario inconfondibile, disposto naturalmente ad integrare tradizione con modernismo. Un'esperienza gastronomica da fare assolutamente.

Via Nazionale, 177-98039 Taormina mare-Loc. Spisone (ME) Tel. (+39) 338 158 8013 info@pietrodagostino.it www.pietrodagostino.it/la-capinera/





La Capinera

Sicilia, Taormina: sea, history and food.

Sea, history, archeology, the spectacular active volcanoes, islands, villages, markets, food and wine. Sicily is beautiful to live in all its aspects. A thousand influences have shaped it over the centuries, making it a unique area of its kind. Its position at the centre of the Mediterranean Sea has always been strategic. The temples of Agrigento are the strongest witness of the Greek presence, exalted by the Roman one. But the Arabs and Normans have completed the picture, creating a puzzle of unique beauty. The pearl of the Mediterranean is Taormina, one of the most beautiful and magical places in the world. The enchanting town is located on a rocky plateau of Mount Tauro overlooking the Ionian Sea, at a height of about 250 meters, which creates enchanting views. Great is the artistic, historical and cultural heritage of Taormina that with its climate and beautiful landscapes, has attracted visitors, royalty, aristocrats and artists since the mideighteenth century.

The beauty of the entire Sicilian territory and its thousand influences are reflected in the kitchen, where it is not difficult to find rice (like in the typical arancine), pasta and couscous, fantastic desserts, typical cheeses, fresh fish and often eaten raw, the best tuna in the world.

They range from the red shrimp of Mazara to sea urchins, and then the ricotta with its desserts like cannoli and cassata, and even the pistachio of Bronte, saffron, capers and olives, up to the red oranges and to the Pachino cherry tomato. Among the best Italian restaurants, then, a place stands out in Taormina: La Capinera by chef Pietro D'Agostino.

La Capinera Restaurant

Michelin-starred restaurant, La Capinera is appreciated by critics and international circuits. In Taormina, in the Spisone hood, in an area comfortably sheltered from the liveliest tourism of the small town, and overlooking the splendor of the lonian Sea, here comes a terrace, elegant and simple. In summer, the terrace will add unique scents and colors to the already enchanting and welcoming atmosphere of the restaurant. In one of the most evocative corners of the planet, at La Capinera the guest rests for over one hour, to savor a rare and intense pleasure.

La Capinera offers the best reinterpretation of the Sicilian gastronomic tradition. From the catch of the day to vegetables, from Slow Food presidia to snail caviar, through the different intensities of Sicilian oils of excellence. The chef Pietro D'Agostino has an unmistakable culinary style, naturally willing to integrate tradition with modernism. A gastronomic experience to do, absolutely.

Via Nazionale, 177-98039 Taormina mare-Loc. Spisone (ME) Ph. (+39) 338 158 8013 info@pietrodagostino.it www.pietrodagostino.it/la-capinera/



Il Pievano

Toscana, Chianti: territorio da vivere.

Anna Del Sorbo

La Toscana, un territorio da vivere. Si va dal mare della Versilia, con il litorale maremmano e le isole, Viareggio e il suo Carnevale, facendo un salto nell'entroterra, con la fantastica Firenze, ricca di storia, musei e opere d'arte, passando per Pisa, con la sua torre pendente. E poi, si scende ancora, arrivando a Siena, la città del palio, che ha mantenuto intatto per secoli il suo centro storico, circondata da colline rilassanti e paesaggi spettacolari, fatti di filari di viti che sono il preludio alle produzioni di vini di eccellenza.

Il Chianti, con tutto il suo territorio, rappresentano l'eccellenza assoluta, in Italia e all'estero, che ha spinto anche tanti vip a trasferirsi in queste terre, al riparo dal caos delle metropoli, immersi nella natura e nelle tradizioni contadine.

Proprio qui, in castello trasformato in un esclusivo resort di lusso, si trova il meglio della cucina toscana e mediterranea, curata in ogni minimo dettaglio dallo chef stellato Vincenzo Guarino.

Ristorante Il Pievano

Il Ristorante Il Pievano, Stella Michelin 2017, è il ritrovo gourmet del Castello di Spaltenna, restort e spa. Lì si riscopre come la tradizione e il rispetto per i prodotti di ogni stagione possano sposarsi con l'estro e l'originalità, in un viaggio enogastronomico che vale da solo un soggiorno nel Chianti.

Una grande passione e tutta l'abilità dello chef stellato Vincenzo Guarino rendono la cucina del Ristorante Il Pievano un'esperienza di gusto indimenticabile. Grazie a una vasta conoscenza gastronomica ottenuta con esperienze in Italia e all'Estero, lo chef Vincenzo è in grado di proporre interessanti rivisitazioni delle specialità tradizionali in chiave moderna e creativa. La sua è una cucina che ha conquistato le vette della ristorazione, riuscendo a sorprendere e sedurre anche i palati più esigenti. Il suo estro è raccolto in un libro che lo chef stellato Vincenzo Guarino ha intitolato "La Cucina Creativa Mediterranea". Libro prodotto

dal Pastificio Artigianale Leonessa, con editore Alessandro Polidoro e foto di Luciano Furia. Il libro di Vincenzo Guarino racconta la vita dello chef, che si presenta sotto il profilo personale e professionale, dagli affetti alle cucine che lo hanno formato fino a raggiungere gli attuali traguardi. Attualmente impegnato al Castello di Spaltenna come chef del ristorante stellato "Il Pievano" di Gaiole in Chianti, coinvolto in varie consulenze professionali, in Italia e all'estero, oltre che la partecipazione a manifestazioni di spessore in ambito gastronomico.

Via Spaltenna, 13 - 53013, Gaiole in Chianti (SI) Tel. (+39) 0577 749 483 info@spaltenna.it www.ristoranteilpievano.com









Il Pievano

Toscana, Chianti: a place to live.

Tuscany: a place to live. The journey starts from the sea of Versilia, going through its swampy coastland and isles, Viareggio and its Carnival. We jump into the fantastic Florence - in the hinterland – rich in history, museums and works of art. Then continue to Pisa, with its leaning tower. We proceed by going downward and finally reach Siena, where the Palio takes place. This city's historical centre has been kept unblemished for centuries and it is surrounded by soothing hills and spectacular landscapes, carpeted with rows of grapevines that mark the beginning of an excellent wine production.

Chianti and its whole territory represent - in Italy and abroad - an absolute excellence. This has led many VIP's to move to these lands, which are sheltered from the chaos of the city and immerged in the nature and farming traditions.

Right here, in this luxurious resort - which once was a castle – it is possible to find the best of Tuscan and Mediterranean cuisine, to which starred chef Vincenzo Guarino pays the utmost attention in each and every detail.



"Il Pievano" Restaurant

"Il Pievano" Restaurant - 1 Michelin star in 2017 - is the gourmet meeting place of Castello di Spaltenna Resort & SPA, where it is possible to rediscover - in just a one-day stay - how tradition and respect for seasonal products are combined with inspiration and authenticity through an enogastronomic journey in Chianti. Devoted Chef Vincenzo Guarino gives to Il Pievano Restaurant's cuisine an unforgettable tasting experience thanks to his immense passion and talent. Chef Guarino is able to propose interesting revisitations of local specialities in a modern and creative way, as a result of his boundless gastronomic knowledge enriched by his studies in Italy and abroad. His cooking has made its way to the top of the catering industry and has managed to seduce and surprise even the most demanding palates.

Chef Vincenzo Guarino's authenticity is enclosed in one of his books called "La Cucina Creativa Mediterranea" (Mediterranean Creative Cuisine): his work is produced by the Pastificio Artigianale Leonessa (Hand-made Pasta Factory "Leonessa"), edited by Alessandro Polidoro and illustrated by photographer Luciano Furia. The book tells about Chef Guarino's professional and private life and his emotional bond with the kitchens that have trained him and helped him reaching his goals to this day. At the present time, Vincenzo Guarino is working at Castello di Spaltenna as head-chef for the Michelin star Restaurant "Il Pievano" (Gaiole, Chianti).



He's also involved in various professional consultations – in Italy and abroad – and participates actively to gastronomic events.

Via Spaltenna, 13 - 53013, Gaiole in Chianti (SI) Ph. (+39) 0577 749 483 info@spaltenna.it www.ristoranteilpievano.com



Ristorante Puny

Liguria. Portofino.

Dario Lari

Un interminabile e affascinante litorale, stretto tra Costa Azzurra e Versilia, che offre ai suoi visitatori una perla: le Cinque Terre. Siamo in Liquria, che da Levante a Ponente regala paesaggi unici, borghi indimenticabili e luoghi di vacanza esclusivi. Tra le mille insenature, coste frastagliate e spiagge spesso raggiungibili solo via mare, spunta Portofino, un borgo di pescatori sulla Riviera Ligure a sud-est di Genova. Case color pastello, boutique esclusive e ristoranti con specialità di pesce si affacciano sulla Piazzetta acciottolata che domina il porto. dove sono attraccati megayacht. Un sentiero collega la Piazzetta a Castello Brown, una fortezza cinquecentesca con annesso museo all'interno della quale sono allestite mostre d'arte e che regala panorami della cittadina e del Mar Ligure. Una delle più celebri mete turistiche della Riviera Ligure, la minuscola Portofino in estate si trasforma grazie alle celebrità che posizionano i loro vacht al porticciolo per spassarsela a riva. Le stradine offrono boutique, gallerie d'arte, bar e ristoranti. Le immersioni subacquee, le escursioni a piedi e la vita da spiaggia sono i passatempi più comuni.

Portofino è la meta preferita dagli stranieri, americani e inglesi in particolare, sempre alla ricerca della natura e che danno molta importanza al paesaggio. Sono molto sensibili al valore rappresentato dal Parco del Monte di Portofino e dall'Area Marina Protetta, zone tutelate. Apprezzano la cucina locale, molto semplice e gustosa, che offre pasta, pesto e branzino. Il relax che auesta zona può offrire è il punto forte, che spinge migliaia di turisti a scegliere Portofino, magari scoprendo la costa con un giro in barca, con la destinazione più ambita che è quella delle Cinque Terre. Un'altra meta è il Monte di Portofino, per passeggiare e conoscere piante e fiori locali. E, perché no, chiudere la giornata con un giro al tramonto in barca nella baia di San Fruttuoso, che termina con l'immancabile bagno di notte.





Ristorante Puny

E poi, chi sceglie Portofino vuole mangiare bene. Magari al celebre Ristorante Puny, una "trattoria di qualità", che offre piatti della trazione ligure, semplici e gustosi. Il piena sintonia con la tradizione marinara del borgo, il ristorante Puny è sicuramente il ritrovo chic dove si incontrano personaggi importanti e non. Ricchissimo 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.

Piazza Martiri dell'Olivetta, 5 - 16034 Portofino (GE) Tel. (+39) 0185 269 037





Restaurant Puny

Liguria. Portofino.

An endless, fascinating coastline - located between the French Riviera and Versilia - offers a precious gem to its visitors: the Cinque Terre. We are in Liguria, a place which presents from East to West some of the most unique landscapes, unforgettable suburbs and exclusive holiday destinations.

Portofino - a fishing village on the south-west of Genoa, in the Ligurian Riviera - rises through numerous creeks, jagged coastlines and shores which are usually only reachable by boat.

The cobblestone-paved square looks out on the pastel colored houses, exclusive boutiques and seafood specialty restaurants. The "Piazzetta" dominates the entire marina - where mega-yachts are docked - and is connected through a pathway to Castello Brown, a sixteenth-century fortress used as a museum, where it is possible to admire art exhibitions and the wonderful panorama which the Ligurian Riviera offers.

Portofino is one of the most famous touristic destinations of the Ligurian area: during summer, this small city is completely transformed, thanks to the celebrities who dock their yachts to the marina and go for a stroll by the sea. The little streets offer a

great variety of boutiques, art galleries, restaurants and bars. Scuba diving, trekking and beach life are the most common pastimes.

Portofino is a favorite destination among foreigners, especially English and Americans: visitors are fond of its nature and give much importance to the landscape surrounding them. They are very aware of the value represented by Portofino's Parco del Monte (Regional Park) and the Marine Protected Area. Furthermore, they appreciate the simple and tasty local cuisine which offers pasta, pesto and bass.

Relax is Portofino's strength and it is one of the reasons why tourists choose this place. It is possible to discover the beauty of the coast by boat and end up in one of the most sought-after destinations: Cinque Terre. Monte di Portofino is a must-see if you want to know more about plants and local flowers while taking a walk. And why not end the day by enjoying a wonderful sunset on a boat in San Fruttuoso and going for a midnight swim?





"Puny" Restaurant

Eventually, those who choose Portofino and would like to eat well should choose Puny Restaurant, a "quality bistro" which offers simple yet delicious traditional Ligurian recipes. In tune with the seaside suburb's tradition, Puny is - without a doubt - the place where VIP's (and not) decide to meet. The menu is characterized by a wide selection of dishes and it's based on the catch of the day.

Not to miss: the seafood appetizer, pesto and tomato pappardelle - an old recipe from Genoa - spaghetti with "moscardini" (baby octopuses), gnocchi with shrimps and peas, trofie with green beans and pesto potatoes, spaghetti with clams, mussels and a lightly flavored curry rice with shrimps and peas. Finally "Genoese" sea bream with potatoes and seasoned with black olives, white wine and baked lemon. Rosemary and lemon moscardini and baked shrimps. All of this paired with wonderful ligurian wines: Pigati, Vermentino and Cinque Terre.

Piazza Martiri dell'Olivetta, 5 - 16034 Portofino (GE) Ph. (+39) 0185 269 037







Gourmet Corner

Sardegna. Porto Cervo.

Dario Sautto

La Sardegna è il luogo delle vacanze per antonomasia. Mare cristallino, spiagge selvagge, clima mite e strutture moderne e accoglienti. Ogni zona dell'isola ha i suoi luoghi da scoprire. Santa Margherita di Pula, Porto Conte, Baia Sardinia, Villasimius sono aperte soprattutto al turismo di agenzia. Zone come Alghero, Santa Teresa di Gallura, La Maddalena, San Teodoro Cala Gonone, Golfo Aranci, Muravera frequentate da un turismo più tradizionale e accessibile. E poi c'è la Costa Smeralda e le famose località del territorio di Olbia: su tutte, Porto Cervo e Porto Rotondo sono indiscussi centri del turismo in Sardegna d'elite cosmopolita che, anche se talvolta discutibile nel suo "esclusivismo", si è ormai innegabilmente consolidato. Capitale indiscussa della Costa Smeralda, Porto Cervo è una frazione del centro gallurese di Arzachena, con poche centinaia di residenti. D'estate diventa una straordinaria sfilata di centinaia di panfili, yacht e personaggi famosi: in piazzetta è facile troversi a fare shopping con divi del cinema e della televisione. Ogni giorno è un alternarsi continuo di appuntamenti con il jet set internazionale: feste, mondanità, eventi sportivi, golf in particolare. Il borgo sul mare è sorto attorno a un'insenatura naturale che ricorda un cervo. Il porto vecchio risale agli anni Sessanta, quando con un'intuizione geniale il principe Karim Aga Khan IV, affascinato dalla bellezza del tratto di costa, decise di comprare le terre di quest'angolo di Gallura e, assieme allo scenografo svizzero-francese Jacques Couelle, poi affiancato da alcuni architetti italiani, di dare vita al paradiso del turismo internazionale d'élite. Negli anni Ottanta iniziarono i lavori per la costruzione del nuovo porto turistico, oggi uno dei più grandi e attrezzati del Mediterraneo (700 posti posti-barca), sede dell'Yacht club Costa Smeralda, organizzatore di regate affascinanti e prestigiose. Camminando sulle banchine si ammirano ormeggiati i panfili e gli yacht di ricchi personaggi famosi.

Dalla piazzetta delle Chiacchiere fino al Sottopiazza è un insieme di viuzze, finestre, balconcini, costruiti nello stile della Costa Smeralda, e di negozi e boutique dalle firme prestigiose, mentre tutt'attorno i ristoranti più prestigiosi, gli alberghi di lusso, i locali più alla moda, centro della vita notturna della costa, e le splendide ville si arrampicano fin sulle colline circostanti, immerse nella macchia mediterranea. La cucina tipica sarda è auasi esclusivamente di mare, anche se non mancano forti influenze contadine e degli allevatori. Tra i piatti tipici ci sono la grigliata di aragoste e i gamberi alla Vernaccia. Ma, per chi preferisce farsi coccolare con il meglio che offrono la gastronomia sarda e italiana, il psoto giusto da raggiungere (anche solo telefonicamente) è il Gourmet Corner della Costa Smeralda.



Shop Expert Cristiana Miceli



Chef Frédéric Gras

Gourmet Corner

Il Gourmet Corner è stato creato con lo scopo di introdurre delle prelibatezze finora sconosciute e prodotti particolari che non sarebbero facilmente reperibili in Sardegna. La bottega accogliente è diventata ormai da tanti anni un punto di riferimento per i clienti più esigenti della Costa Smeralda. Facile da raggiungere e ampio parcheggio disponibile, effettua anche consegne a domicilio. Seleziona e offre prelibatezze locali e internazionali, e la ricerca di nuovi prodotti è continua e incessante. Lo chef Frédéric Gras, semplicemente Fred, consiglia gli ingredienti più adatti ai piatti da preparare. La vasta collezione di vini pregiati, che annovera esclusivamente marchi di Champagne Premium, è il paradiso indiscusso dei migliori sommeliers e intenditori. E poi ci sono gli eventi, come il Gourmet Aperitivo. Ogni venerdì sera, al Gourmet Corner si festeggia l'inizio del weekend con un aperitivo. Inoltre, Da settembre a dicembre e da marzo a maggio il Gourmet Corner organizza una degustazione a tema con i prodotti e vini.

Via Li Liccioli, 49 - 07021 Abbiadori Arzachena (OT) Tel. (+39) 0789 971 000 Tel. (+39) 335 8352984 gourmet@sardiniayachtservices.it www.gourmetcorner.it

Gourmet Corner

Sardinia. Porto Cervo.



Sardinia represents the stereotype of a holiday destination: crystal clear water, wild beaches, mild climate, modern and comfortable structures. Every area of the isle has a place worth discovering. Santa Margherita di Pula, Porto Conte, Baia Sardinia and Villasimus are particularly open to agency tourism, while other areas - such as Alghero, Santa Teresa di Gallura, La Maddalena, San Teodoro Cala Gonone, Golfo Aranci, Muravera - are frequented by an accessible and traditional tourism.

Costa Smeralda and the famous localities of Olbia are not to forget: Porto Cervo and Porto Rotondo are the unquestioned cores of tourism for the cosmopolitan "élite" of Sardinia, which has managed to take roots despite its debatable exclusivism.

Porto Cervo is Costa Smeralda's undisputed capital and it belongs to the "gallurese" centre of Arzachena, a few hundred residents town. During summer, an extraordinary exhibition of numerous yachts and celebrities takes place in Porto Cervo:

if you decide to roam around the "piazzetta" - the city's square - you might find yourself shopping with cinema and TV divas. Every day is filled with international jet set events: parties, mundanity and sport events, which are usually focused on golf. The sea village rises through a natural creek which resembles a deer ("cervo" in Italian). The Old Port dates back to the '60's, when prince Karim Aga

dates back to the '60's, when prince Karim Aga Khan IV - struck by the beauty of that stretch of coastline - had a genial intuition and decided to buy the lands of this corner of Gallura. Together with the swiss-french scenographer Jacques Couelle - and in collaboration with various Italian architects - prince Karim gave birth to the paradise of international "élite" tourism. In the '80's the new Touristic Port was being built and to this day it is one of the biggest and most equipped ports of the Mediterranean, with around 700 berths available. The Port is nowadays home to the Costa Smeralda Yacht Club and organizes fascinating and prestigious regattas. By walking on the docks, it is possible to admire numerous yachts owned by celebrities. The

area between "Piazzetta delle Chiacchiere" to the Sottopiazza is filled with small streets, windows, little balconies - built in Costa Smeralda's style - shops and famous fashion brands boutiques. The prestigious restaurants, luxurious hotels, popular nightclubs - which are the heart of the city's nightlife - and the gorgeous villas climb up the surrounding city's hills, immerged in the Mediterranean maquis.

The typical Sardinian cuisine - even if strongly influenced by the farming tradition - is almost exclusively seafood-based. Among the typical dishes, grilled lobsters and shrimps "alla Vernaccia" are worth a mention. To those who love being spoiled by the best options that Sardinian and Italian gastronomy has to offer, then "Gourmet Corner" in Costa Smeralda is the place to be (and to call!).

The "Gourmet Corner"

The Gourmet Corner's goal is to introduce unknown (until now) delicacies and peculiar products which are not easy to find in Sardinia. Through the years, this cozy shop has become a reference point for the

most demanding customers of Costa Smeralda: it is easily reachable, offers a wide parking space and provides home delivery services. Gourmet Corner selects and offers local and international delicacies: the quest for new products is constant. Chef Frédéric Gras - or simply Fred - advices on the most suitable ingredients to use to prepare a dish. The wide selection of fine wines - which only lists Champagne Premium brands - is the unquestioned paradise for the best sommeliers and wine connoisseurs. Gourmet Corner offers a series of interesting and convivial events such as the "Gourmet Aperitivo", which takes place every Friday night and celebrate the start of the weekend with a drink. Moreover, from September to December and from March to May, the Gourmet Corner arranges themed wine and food tastings.

Via Li Liccioli, 49 - 07021 Abbiadori Arzachena (OT) Ph. (+39) 0789 971 000 Mob. (+39) 335 8352984 gourmet@sardiniayachtservices.it www.gourmetcorner.it





Venezia

Lusso, sapori, isole e ristoranti.

Anna Del Sorbo

Piazza San Marco e il Canal Grande, l'immancabile gondola, i tanti canali, i palazzi storici. Venezia è la città romantica per eccellenza. La sua laguna offre mille opportunità di svago, sotto tutti i profili. Chi sceglie l'Italia come meta turistica fa sicuramente tappa nella città veneziana, ancora più pittoresca durante il periodo del Carnevale, ma da vivere tutto l'anno. Tanti gli eventi internazionali, come il Festival del Cinema che ogni anno porta in Laguna centinaia di star internazionali.

Le isole della Laguna offrono spunti diversi, tutti caratteristici. A Murano, una delle isole più grandi e popolose, si può visitare il centro di soffiatura e produzione del vetro. Una tecnica unica al mondo, che rende ogni oggetto in vetro una piccola opera d'arte, tra storia, tradizione e segreti un'arte antica. Burano è invece l'isola dei pescatori con il borgo fatto di tante case tutte colorate in modo diverso. L'isola è anche famosa per il pizzo e la biancheria fine che sono stati fatti lì per generazioni.

Sull'isola di Torcello, invece, è nata Venezia, anche se adesso sono in pochi a viverci. Lì c'è una bella basilica con mosaici del nono secolo ed è una piacevole passeggiata. Infine, sull'isola di San Francesco del Deserto sorge un monastero circondato da 4000 cipressi nel mezzo della laguna, dove una piccola comunità di monaci francescani accoglie i visitatori.



Ma Venezia è soprattutto il centro. Nei vari angoli, i caratteristici e storici caffè offrono scorci su piazza San Marco e tanti dolci sorprese. E poi, c'è il Casinò di Venezia, il più antico al mondo, che si trova sul Canal Grande a Ca 'Vendramin Calergi, un tempo residenza dei dogi. Al Casinò dove poter fare una puntata, giocare, tentare la fortuna, dopo una cena elegante al ristorante Wagner.

La zona veneziana, ovviamente, è ricca di prodotti tipici. Vini, grappe e formaggi sono i pezzi forti, ma dal mare arrivano le vere leccornie. I granchi (solitamente gustati fritti) e i gamberetti (tipicamente accostati alla polenta) sono delle vere specialità. I piccoli gamberi di laguna, poi, sono le "star" dei crudi di pesce, serviti nei migliori ristoranti di Venezia. Non mancano i primi piatti a base di riso, come il risotto con i pesci tipici che si pescano solo in laguna, ma anche le sarde o le seppie (con il loro inchiostro nero) che arricchiscono gli spaghetti per ricette uniche e gustose.









Venezia

Luxury, food, lagoon and restaurants.

Piazza San Marco and the Grand Canal, the everpresent gondola, the many canals, the historical buildings, Venice is the romantic city per excellence. Its lagoon offers a thousand opportunities for recreation, in all ways. Those who choose Italy as a tourist destination, definitely will make a stop in the Venetian city, even more picturesque during the Carnival period, but wonderful all year round. Many international events, such as the Venice Film Festival that brings every year hundreds of international stars to the lagoon.

The islands of the lagoon offer different ideas, all characteristic. In Murano, one of the largest and most populous islands, you can visit the glass blowing and production center. A unique technique in the world, which makes each glass object a small work of art, between history, tradition and secrets of an ancient art. Burano is instead the island of fishermen with the village made of many houses all colored differently. The island is also famous for its lace and fine linens that have been made there over generations. On the island of Torcello, however, proper Venice was born, although now only few people live there. There is a beautiful basilica with mosaics from the ninth century and it is a pleasant walk. Finally, on

the island of San Francesco del Deserto stands a monastery surrounded by 4000 cypress trees in the middle of the lagoon, where a small community of Franciscan monks welcomes visitors.

But Venice is above all the city center. In the various corners, the characteristic and historic cafés offer glimpses of Piazza San Marco and lots of sweet surprises. And then, there is the Venice Casino, the oldest in the world, located on the Grand Canal at Ca 'Vendramin Calergi, once the residence of the Doges. At the Casino you can place a bet, play, try your luck, after an elegant dinner at the Wagner restaurant.

The Venetian area, of course, is full of typical products. Wines, grappa and cheese are the strong pieces, but the real delicacies come from the sea. Crabs (usually eaten fried) and shrimps (typically combined with polenta) are real specialties. The small prawns of the lagoon, then, are the "star" of raw fish, served in the best restaurants in Venice. The first courses based on rice are there as well, such as risotto with typical lagoon fish, but also the sardines or cuttlefish (with their black ink) that enrich the spaghetti for unique and tasty recipes. Very characteristic are also some desserts, such as tiramisu, and biscuits.



ITALY

www.mediterraneanexperiences.com

Da Fiore

Venezia





Ambiente 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. Elegant 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.



Curiosità? Casanova in menù.

Experience 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.



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





Harry's Bar

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



Da Ivo

Venezia

Vita 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.

Good 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



Nasce 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.

Do 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 La 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.

Il 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

piatti, ma anche entrare a far

parte di un pezzo di storia

significa solo degustare grandi

Aperto tutti i giorni dalle 12.00 alle 24.00

italiana.

Zeffrino 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



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





Zeffirino

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

Puny Portofino

Ricchissimo 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. The 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

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.

prawns, beans, clams and rice.



Puny Restaurant

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



Paolo & Barbara

Sanremo



Situato 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. Located 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

L'Ostrica



Cos'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.

What 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.



Cosa 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.

What 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.

Enoteca Pinchiorri

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





L'Ostrica

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

Da Caino

Grosseto

Da 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.

From 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



Il 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.

The 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

La Pergola Roma



La 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.

The 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.



Un 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.

Mirabelle

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





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

Sotto 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.

Underneath 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



La 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.

La 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

I Sensi Amalfi



La 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.

The 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.



Il 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.

Il 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.



O' Canonico

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

I Sensi Restaurant

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



Guarracino

Ischia

Situato 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.

It 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.



Pastabar Leonessa Nola



Lo 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.

Chef 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.

Guarracino

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





Pastabar Leonessa

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

Umami Andria

Bacco Barletta



Fu 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.



Un 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.

Umami

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





Bacco

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



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

'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.

Don Camillo

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



E Pulera

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



Dal Corsaro

Cagliari

Nel 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.

Quality, 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



Capperi...che pizza!!!

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



GUSTO Mediterraneo





Atmosfera esclusiva e sapori mediterranei in riva al mare. Nella stupenda baia di Citara, a Forio, c'è la punta di diamante della ristorazione ischitana, il Ristorante Gabbiano Beach. Un ambiente elegante e raffinato per un viaggio culinario eccelso nei sapori della deliziosa cucina ischitana mediterranea. Il Gabbiano propone piatti della tradizione locale, basata sul celebre intreccio di prodotti della terra e del mare, ma anche interessanti incursioni nella cucina internazionale, da gustare nella panoramica sala interna oppure direttamente sulla spiaggia. I prodotti freschissimi e di altissima qualità, il pesce appena pescato, il talento dello chef, il servizio impeccabile e la scena più bella del mondo rendono il Ristorante Gabbiano Beach uno dei luoghi più esclusivi e romantici dell' isola di Ischia: in estate lo spettacolo del sole che tramonta è solo l'inizio di una cena a l'ume di candela davvero memorabile! Regale la carta dei vini con etichette come Gaja e Tenuta Antinori. Altrettanto curata la selezione degli champagne che comprende, tra gli altri, Cristal, Dom Perignon e Armand De Brignac.

* Exclusive atmosphere and Mediterranean flavours directly at the seaside.

In the wonderful Citara bay, you can find one of the best restaurants of the island: the Gabbiano Beach restaurant. An elegant and sophisticated atmosphere for a culinary journey with outstanding flavours of the delicious Mediterranean cuisine. The Gabbiano offers traditional dishes of the local cuisine based on the famous combination of products of the sea and land, as well as interesting specialities of the international cuisine. You can taste these delicious dishes in the panoramic restaurant hall indoors, or directly on the beach. The fresh and high quality products, the freshly caught fish, the talent of the chef, the flawless service and the most beautiful scenery on the Earth render the Gabbiano Beach restaurant one of the most exclusive and romantic places of the island of Ischia. In the summer, the beautiful sunset is only the beginning of an unforgettable candlelit dinner!Regal is the wine list with labels such as Gaja and Tenuta Antinori. The careful selection of Champagne includes, among others, Cristal, Dom Perignon and Armand De Brignac.

Forio d'Ischia Spiaggia di Citara Via G. Mazzella - 80075 (Na) Tel.: +39 081.908019 www.gabbianobeach.net info@gabbianobeach.net

- 🕜 Gabbiano Beach Forio
- Francesco Dambra





FINE PROVISIONING FOR YACHTS



Via Caracciolo, 13 - 80122 Naples (Italy) **Tel.:** (+39) 081.96333305/6 - (+39) 335.6787907

info@oceanomaregroup.com - www.oceanomaregroup.com