

RISTORANTI ⌚ 21 minuti 📅 12 FEBBRAIO 2025

## Febbraio 2025: 10 nuovi ristoranti nella Guida MICHELIN Italia

Questo mese 10 nuovi locali entrano a far parte della Guida MICHELIN Italia. Scopriamoli!

[Nuovi ristoranti](#)[GUIDA MICHELIN](#)[Scelta dell'editore](#)

**S**e le distinzioni della [Guida MICHELIN - Stelle, Stelle Verdi e Bib Gourmand](#) - assegnate ad alcuni dei nostri locali saranno svelate solo in occasione della prossima cerimonia annuale, gli ispettori trascorrono gran parte dell'anno in viaggio alla scoperta dei migliori ristoranti da consigliare: indirizzi che mensilmente vengono aggiunti alla selezione italiana.

Le new entry sono presenti sia sul sito web della Guida MICHELIN Italia sia sull'[app](#) (disponibile per iOS e Android) e sono evidenziate con la scritta "Novità" per un'immediata identificazione. Aggiungete questa pagina tra i preferiti e tornate a consultarla ogni mese per scoprire tutte le novità!

## FEBBRAIO

### [Novanta - Bressana Bottarone PV](#)

Nella bassa Pavese, facilmente raggiungibile per chi viaggia sulla A21 o si trova in zona per piacere, Novanta è un locale dai classici e rustici ambienti, con un'accoglienza schietta e calorosa. A pranzo, la cucina offre piatti semplici e genuini, mentre a cena e nel weekend si trasforma con un tocco gourmand e territoriale. L'anatra è la regina del menù, e la ritroviamo nel ragù che condisce i fusilloni: un piatto di grande impatto gustativo. Etichette locali ed internazionali nella fornita carta dei vini, tra cui spicca un interessante Riesling renano della Mosella Wollenweider del 2012. A pranzo il rapporto qualità prezzo è imbattibile!



Novanta

### Radici, ristorante in vigna - Costigliole d'Asti AT

In una cornice verdeggiante che sfocia nelle vigne di proprietà, nella parte superiore dell'edificio si trova il Relais Le Marne, mentre in quella inferiore c'è la sala del ristorante, sotto ad una volta di mattoni di fine Ottocento, caratterizzata da un piacevole e caldo connubio con mobili di design dalle linee pulite. La cucina si dedica ai sapori del territorio, rifiniti con un leggerissimo tocco moderno, nonché la presenza di un menù degustazione vegetariano. Buona selezione enoica, con i vini Mura Mura prodotti in casa.



Radici, ristorante in vigna

### Soul Restaurant - Legnano MI

Dopo un lungo soggiorno all'estero per perfezionare le loro abilità, un'appassionata coppia è tornata in Italia. Da alcuni anni, deliziano i loro ospiti con una cucina che è un tripudio di fantasia e creatività, senza mai trascurare la qualità degli ingredienti e l'estetica nella presentazione dei piatti. Offrono tre percorsi di degustazione, con la possibilità di scegliere anche à la carte. Un plauso speciale va all'accoglienza e al servizio, che rendono l'esperienza ancora più piacevole, nonché alla loro competenza nella selezione dei vini.



Soul Restaurant

### Téa del Kosmo - Livigno SO

Lasciata l'auto nel parcheggio, l'ascensore conduce al terzo piano, nel ristorante Kosmo Taste the Mountain, da qui si viene accompagnati al Téa del Kosmo, gemmazione gourmet del precedente. Téa significa baita in dialetto valtellinese, e l'impressione è proprio quella di cenare in una moderna baita con soli quattro tavoli. Alla prenotazione online si sceglie fra due menù degustazione, in buona parte improntati su ingredienti alpini interpretati in forma creativa.

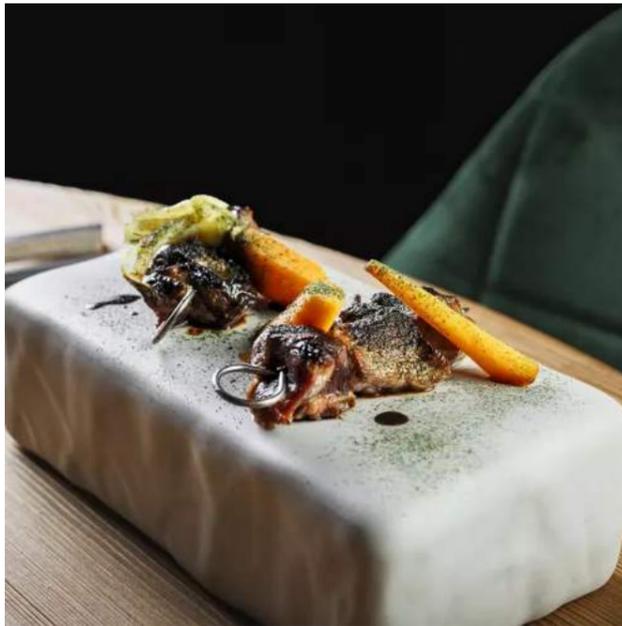


Téa del Kosmo

### Stua Noa Fine Dining - Livigno SO

Nell'hotel Concordia, il ristorante è ospitato in due piccole e moderne stube. Artefice della cucina è Andrea Fugnanesi, giovane chef che delizia i clienti con piatti creativi, in cui troverete diversi spunti locali, ma vale tuttavia la pena seguire la sua fantasia verso destinazioni anche più innovative e non necessariamente legate al territorio.

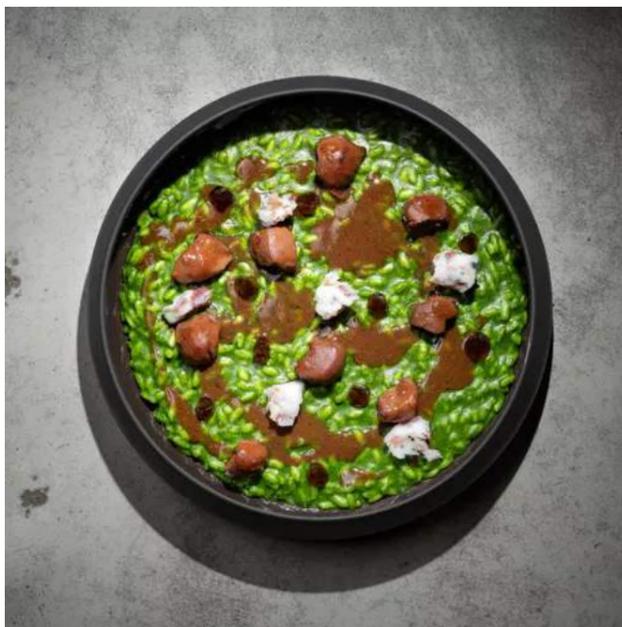
Décompte signes Texte court



Stua Noa Fine Dining - A. Sgrò

### Manna - Milano Mi

Nascosta in una zona tranquilla, questa area semi-pedonale si anima la sera grazie ai locali vicini; anche al Manna, potrai gustare un ottimo cocktail nel bar che offre alcuni tavoli all'aperto sulla via. Entrando nella nuova sala, elegante ma minimalista, ti aspetta una cucina d'autore che combina sapientemente tradizione e creatività. Gli ambienti sono perfetti sia per una serata romantica che per un pranzo di lavoro, per il quale è disponibile anche una formula più veloce. Tra i dessert, vivamente consigliata la tarte Tatin: imperdibile!



Manna - M. Camagna

### Izu - Milano MI

Locale da tempo sulla piazza cittadina, il recente restyling gli ha conferito un'aura da elegante bistrot. Proposte di cucina giapponese, le classiche che ci si può aspettare (sushi, uramaki, sashimi), una serie di "Izu special creations" e diverse ricette a cavallo tra Oriente e Mediterraneo. Soddisfacente anche la lista vini, che non può non comprendere anche una proposta di sakè, gestita da un sommelier esperto e competente.

Condividi



Izu - Matteo Barro

### [Waby - Milano MI](#)

Milano è sempre più riferimento nazionale per la buona cucina etnica, dimostrazione tra le tante è questo ottimo locale dietro Corso Como e Piazza Gae Aulenti: design contemporaneo ed atmosfera internazionale, sul fondo l'immancabile bancone con gli sgabelli, mentre il menù presenta una cucina giapponese moderna ed accattivante, tra crudi creativi (come le tagliatelle di tonno crudo poggiate su brodo dashi con spolverata di yuzu e, sopra, uova di salmone marinate al sake), sushi e sashimi, uramaki e gozoya, robata e tanto altro, con la costante della buona qualità della materia prima. La buona selezione vini, inoltre, copre Italia e Francia (molti gli Champagne) e si segnala una bella carrellata di sake, anche al calice.



Waby - Christian Algranati

### [A Mangiare - Reggio nell'Emilia RE](#)

All'inizio del centro storico, dallo gnocco fritto ai cappelletti reggiani (non tortellini, ci tengono!), il ristorante celebra la più rinomata cucina emiliana, a cui si aggiungono pochi piatti di pesce. In una sala semplice e classica, la gestione è giovane e simpatica.



A Mangiare

### [Enigma Restaurant - Reggio nell'Emilia RE](#)

All'interno di un hotel in una zona già centrale, si trova una bella sala con ingresso indipendente, circondata da vetrate e immersa nel verde di un parco. Qui si offre una cucina che unisce identità e fantasia, un crossover tra la via Emilia e la Campania (terra d'origine dello chef Ciro Sieno), come nel caso del tortello ripieno di ragù partenopeo o dei cappelletti ortodossi nell'impasto, ripieni di minestra maritata. Tra le proposte, sia di carne che di pesce, trova spazio anche un'opzione dedicata ai vegetariani.