



GUIDA MICHELIN
Michelin Italia, ecco i nuovi ingressi in guida di febbraio: è boom di locali in Lombardia

di Elisa Erru | 15 Febbraio 2025

Condividi: [f](#) [x](#)

Con quattro locali solo a Milano e due a Livigno, la Lombardia spicca fra le regioni attenzionate per i nuovi ingressi in guida di febbraio.

In copertina: Soul Restaurant

La notizia

Il panorama gastronomico italiano si arricchisce ogni mese di nuove stelle nascenti, e la selezione della Guida MICHELIN Italia non fa eccezione, introducendo indirizzi degni di nota che sanno coniugare tradizione, creatività e un pizzico di modernità. Le recenti new entry segnalate dagli ispettori, [leggiamo qui sul sito di Michelin Italia](#), spaziano dalla pianura padana alle vette alpine, offrendo esperienze culinarie per tutti i gusti. Cominciamo dalla Bassa Pavese, dove **Novanta** a Bressana Bottarone offre un'accoglienza calorosa in un ambiente rustico e autentico. La cucina si adatta al momento della giornata: a pranzo, semplicità e sostanza; a cena, un'esperienza più raffinata che esalta la tradizione con un tocco gourmet. Il must? I fusilloni con ragu d'anatra, un piatto che incanta il palato. Per accompagnare, un'interessante selezione di vini, tra cui spicca il Riesling renano della Mosella Wollenweider del 2012.



Spostandoci in Piemonte, **Radici**, ristorante in vigna a Costigliole d'Asti si distingue per la sua ambientazione suggestiva. Immersa nel verde delle vigne di proprietà, il ristorante, incastonato sotto una volta di mattoni ottocentesca, esalta i sapori locali con tocchi moderni e offre anche un menù degustazione vegetariano. Da segnalare la selezione enoica, con i vini della casa firmati Mura Mura.



A Legnano, **Soul Restaurant** ([ve lo raccontiamo qui nel dettaglio](#)) è il frutto del ritorno in patria di una coppia di chef che, dopo esperienze internazionali, hanno deciso di mettere a frutto la loro creatività. Tre percorsi degustazione e un servizio impeccabile sono gli ingredienti principali di un indirizzo che punta sulla qualità delle materie prime e sulla cura dei dettagli.



Salendo in montagna, la Valtellina ci regala due nuove gemme. **Tèa del Kosmo** a Livigno, che già nel nome richiama l'atmosfera intima e raccolta di una baita moderna, offre un'esperienza esclusiva con soli quattro tavoli e due menù degustazione focalizzati su ingredienti alpini reinterpretati con estro.



Sempre a Livigno, **Stua Noa Fine Dining** nell'hotel Concordia propone la cucina creativa di Andrea Fugnanesi, che tra spunti locali e sperimentazione accompagna i commensali in un viaggio gastronomico sorprendente.



A Milano, la scena culinaria si arricchisce con ben tre nuove gemme. **Manna** incanta con il suo ambiente elegante ma informale, ideale sia per una cena romantica che per un pranzo di lavoro. La cucina unisce tradizione e innovazione, con dolci irresistibili come la tarte Tatin.



Izu si rinnova con un restyling raffinato che enfatizza la sua proposta nipponica, con sushi, sashimi e creazioni fusion tra Oriente e Mediterraneo, senza dimenticare una selezione di saké curata da un sommelier esperto.



Waby, invece, si inserisce nel fermento cosmopolita di Corso Como, con una cucina giapponese moderna e accattivante che include piatti creativi come le tagliatelle di tonno crudo su brodo dashi e uova di salmone marinate al saké. Da segnalare la pregevole lista di Champagne e saké. Chiudiamo il nostro viaggio con due nuove insegne a Reggio Emilia.



A Mangiare mantiene un legame con la precedente gestione ma rinnova la proposta, unendo tradizione e creatività con piatti generosi e ben equilibrati.



Infine, **Enigma Restaurant**, all'interno di un hotel circondato dal verde, propone un'interessante fusione tra Emilia e Campania grazie alla visione dello chef Ciro Sieno. Da provare il tortello ripieno di ragu partenopeo e i cappelletti con ripieno di minestra maritata.



Ultime notizie

mostra tutto >

- SOSTENIBILITÀ**
17 Febbraio 2025
Plates London: per la 1° volta un locale vegano ottiene la stella in Inghilterra. Ecco com'è
[LEGGI >](#)
- ATTUALITÀ ENOGASTRONOMICA**
17 Febbraio 2025
Margarita Forés, ritratto una grande cuoca: chi era la chef filippina eletta n°1 in Asia
[LEGGI >](#)
- OSPITALITÀ DI CHIAMO**
17 Febbraio 2025
Locanda de Bianchieri, il record di Gianchi. Devoto: primo e unico stellato della Lunigiana
[LEGGI >](#)
- RICETTE DEGLI CHEF**
16 Febbraio 2025
Burger vegetariano, si può: Joe Bastianich svela la sua infallibile ricetta
[LEGGI >](#)
- ATTUALITÀ ENOGASTRONOMICA**
15 Febbraio 2025
Anne-Sophie Pic perde 2 stelle Michelin: chiuderà il suo gourmet a Londra
[LEGGI >](#)

Vuoi scoprire le ultime notizie e ricette dei più grandi chef e ristoranti al mondo?
ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

[ISCRIVITI >](#)

RG EXPERIENCE
PRESTO POTRAI SCOPRIRE L'ESPERIENZA PERSONALIZZATA DI REPORTER GOURMET

- COMING SOON -