



CIBO E DINTORNI

Dieci nuovi ingressi nella Guida Michelin a febbraio: sette sono in Lombardia

di Redazione

18 Febbraio 2025



Guida Michelin





Nuovo mese, nuovi annunci di ingressi nella **Guida Michelin**. [Come di consueto](#) ogni mese vengono aggiunti sul sito della Rossa i locali consigliati dagli ispettori. Non si tratta delle Stelle, che vengono assegnate in occasione della cerimonia annuale, ma degli indirizzi che compariranno tra le pagine della Guida.

A febbraio sette dei dieci locali si trovano in **Lombardia**. Si parte con Novanta a Bressana Bottarone in provincia di Pavia. Un locale dai classici e rustici ambienti, con un'accoglienza schietta e calorosa. "A pranzo – si legge – 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".

C'è poi **Radici**, ristorante in vigna a Costigliole d'Asti. 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".

Si torna poi in provincia di Milano, a **Legnano**, al Soul Restaurant. "La cucina offre 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”.

Si passa poi in montagna, a **Livigno**, con Téa del Kosmo. “Téa – dicono gli ispettori – 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”.

Sempre a **Livigno** troviamo il Stua Noa Fine Dining all'interno dell'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”.

A **Milano** c'è Manna, ristorante con gli ambienti che 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”.

Sempre a **Milano** ci sono Izu con proposte di cucina giapponese e Waby con crudi creativi e classici della cucina giapponese: “La buona selezione vini, inoltre, copre Italia e Francia (molti gli Champagne) e si segnala una bella carrellata di sake, anche al calice”.

Ci spostiamo poi a **Reggio Emilia** nel ristorante A Mangiare: ricerca e semplicità sono i punti cardinali che orientano il lavoro della giovane cuoca arrivata con le altre novità.

E **sempre a Reggio Emilia** c'è Enigma Restaurant. 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".



Tag

GUIDA MICHELIN

MICHELIN



Leggi anche