

WINE

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 04 Marzo 2025 | aggiornato alle 09:00 | 110965 articoli pubblicati

CHECK-IN

APP DOWNLOAD  



CONFEZIONAMENTO ALIMENTARE
IN ATMOSFERA PROTETTIVA (MAP)

Prezzo

Shock

IVario. Cambia le regole del gioco.
100 unità in offerta speciale.



Acquista ora.

Cosa succede a casa di Gregori?



Guida Michelin Italia: annu

nuovi ristoranti per il 2026

ABBONAMENTI

ACCEDI
REGISTRATI 

Febbraio porta dieci nuovi ristoranti nella Rossa, ma per sapere il riconoscimento ricevuto si dovrà attendere la presentazione ufficiale. Intanto, tra tradizione, contaminazioni e sperimentazione, ecco i nuovi ingressi

28 febbraio 2025 | 11:16

INGRESSI

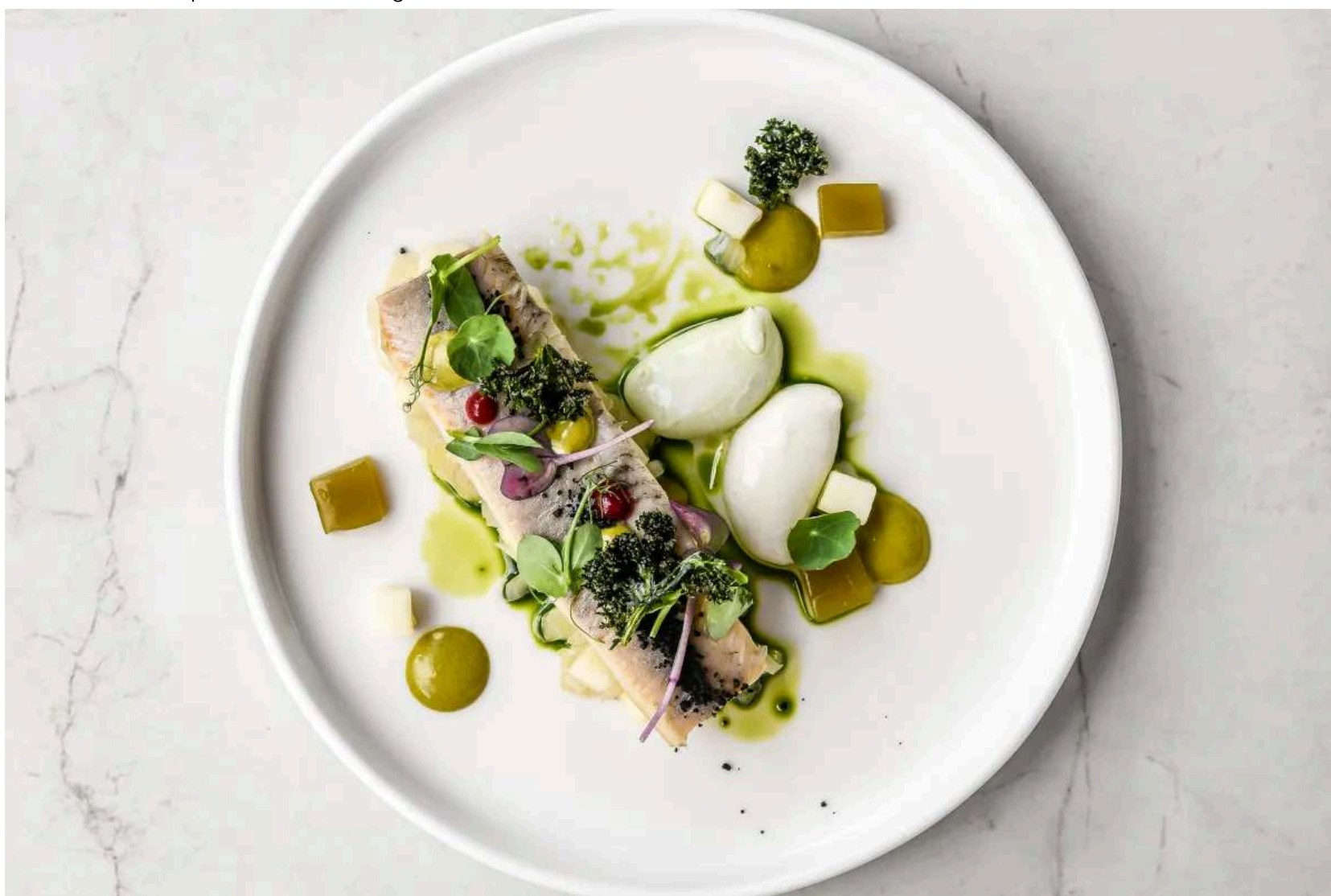
LIBRI, GUIDE E RICETTARI

Guida Michelin Italia: annunciati 10 nuovi ristoranti per il 2026

Febbraio porta dieci nuovi ristoranti nella Rossa, ma per sapere il riconoscimento ricevuto si dovrà attendere la presentazione ufficiale. Intanto, tra tradizione, contaminazioni e sperimentazione, ecco i nuovi ingressi

28 febbraio 2025 | 11:16

Febbraio porta dieci nuovi ristoranti nella Guida Michelin Italia, che continua ad ampliare la sua **selezione**. Per sapere se rientreranno nei locali stellati, nei Bib Gourmand o nelle semplici segnalazioni, **bisognerà aspettare la presentazione ufficiale**. Intanto, quello che è certo è che questi locali offrono esperienze diverse: alcuni puntano sulla tradizione, altri su contaminazioni più moderne. C'è chi valorizza il territorio e chi sperimenta con ingredienti e tecniche.



I dieci nuovi ingressi della Guida Michelin 2026

I nuovi ingressi della Guida Michelin 2026

I ristoranti sono già segnalati sul sito ufficiale della Michelin Italia e all'interno dell'app dedicata. Ecco di seguito i "dieci" che già possono dirsi certi del loro nome segnalato nella **guida 2026**, con le rispettive motivazioni.

Cosa succede a casa di Gregori?[Leggi il seguente articolo >](#)



Novanta di Bressana Bottarone (Pavia)

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!

Radici, ristorante in vigna (Costigliole d'Asti, Asti)



Radici, ristorante in vigna di Costigliole d'Asti (Asti)

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 il tetto del diciannovesimo secolo, dedicata ai gusti e ai gusti del territorio, rifiniti con un leggerissimo tocco moderno, non solo vegetariano. Buona selezione enoica, con i vini Mura Mura prodotti in casa.

Cosa succede a casa di Gregori?

[Leggi il seguente articolo >](#)



Soul Restaurant di Legnano (Milano)

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.

Téa del Kosmo (Livigno, Sondrio)



Téa del Kosmo di Livigno (Sondrio)

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 haita in dialetto valtellinese, e l'impressione è proprio quella di cenare in una mod
Cosa succede a casa di Gregori?
Alla
alpini
prenotazione online si sceglie fra due menù degustazione, in buo
interpretati in forma creativa.

[Leggi il seguente articolo >](#)



Stua Noa Fine Dining di Livigno (Sondrio)

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

Manna (Milano)



Manna di Milano

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 ne e creatività. Gli ambienti sono perfetti sia per una serata romantica che per un aperitivo. È disponibile anche una formula più veloce. Tra i dessert, vivamente consigliati.

[Leggi il seguente articolo >](#)



Izu di Milano

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.

Waby (Milano)



Waby di Milano

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'immane bancone con gli sgabelli, mentre il menù presenta una cucina giapponese moderna ed accattivante, tra crudi creativi (come le tagliatelle di tonno crudo e, sopra, uova di salmone marinate al sake), sushi e sashimi, uramaki e nigiri, con la costante della buona qualità della materia prima. La buona selezione di sake (molti gli Champagne) e si segnala una bella carrellata di sake, anche al cacciagatto.

Cosa succede a casa di Gregori?

[Leggi il seguente articolo >](#)



A Mangiare di Reggio nell'Emilia

Ristorante al limitare del centro storico, con una nuova proprietà (ancora supportata nel lavoro in sala dalla vecchia gestione) e un'offerta che si divide tra tradizione e contenuta creatività, sia nei menù degustazione che alla carta: piatti generosi che hanno la piacevolezza come bussola per preparazioni e presentazioni, anche in caso di pesce. Ricerca e semplicità sono i punti cardinali che orientano il lavoro della giovane cuoca arrivata con le altre novità.

Enigma Restaurant (Reggio nell'Emilia)



Enigma Restaurant di Reggio nell'Emilia

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**), di ragù partenopeo o dei cappelletti ortodossi nell'impasto, ripieni di minestrone di carne che di pesce, trova spazio anche un'opzione dedicata ai vegetariani.

Cosa succede a casa di Gregori?

[Leggi il seguente articolo >](#)