

# 20 ristoranti dove mangiare bene e dormire alla grande nell'estate 2024, regione per regione

20 posti, uno per Regione, per cui vale la pena organizzare un piccolo weekend con lo scopo di stare benissimo: dormire in un luogo magico e mangiare in un ristorante di livello.

Dissapore > Ristoranti



di Valentina Dirindin / 24 Luglio 2024



“Mangè e ciulè”, dicono in Piemonte, per indicare quali possono essere i veri grandi piaceri della vita. E in effetti, non si può proprio dire che i Piemontesi su questo abbiano torto. Immaginatevi poi quando le due cose coincidono: tipo **una cena in un ristorante buonissimo**, bello, di quelli che danno un sacco di soddisfazione. E poi, subito dopo, **una romantica stanza da letto**, magari con vista, o in un contesto storico, dove farsi le coccole. O dove leggersi un buon libro in totale solitudine, ché non è assolutamente detto che per godersi la vita bisogna essere in due. Il fatto è che una due giorni di cibo e relax, in un **ristorante con albergo di charme** (che non



PUBBLICITÀ



## I più bei ristoranti con albergo in tutta Italia

Di solito, questa combinazione funziona moltissimo per l'anniversario di matrimonio (o di fidanzamento) o magari per San Valentino. Insomma, per i weekend d'occasione. Invece sarebbe bello iniziare a immaginare di creare l'occasione anche quando non c'è, organizzando di tanto in tanto una fuga romantico-mangereccia in giro per l'Italia. O magari la si può attaccare alle vacanze, a seconda di dove si è diretti. Proprio per questa seconda idea abbiamo pensato di raccontarvi ora venti destinazioni, una per regione, dove mangiare e addormentarsi in luoghi da favola.

PUBBLICITÀ

AD



Se avete più di 40 anni, questo gioco realistico è un must!

RAID: Shadow Legends



## Abruzzo – Reale




SEMURSH

Organic Research

1.9M  495K

Facilitating Changes Trend

**Analizza**  
le strategie  
di marketing  
dei tuoi rivali

Provalo Gratis

Se si parla di mangiare meravigliosamente e dormire in una struttura d in Abruzzo c'è un luogo che non ha rivali, tanto da essere riuscito a diventare meta nonostante il relativo isolamento da tutto quanto (e forse questo è proprio parte della sua forza e bellezza). A disposizione degli ospiti del Reale di Niko Romito ci sono diversi pacchetti che combinano la scoperta di quest'angolo di Abruzzo all'esperienza gastronomica proposta dallo chef, spingendosi più da un lato o dall'altro per accontentare le diverse esigenze. Per esempio, si va dal voucher valido 24 ore per una

## Basilicata – Don Alfonso 1890 San Barbato

Il nome non inganna: la consulenza della ristorazione di questa lussuosissima struttura (con Spa e Golf Club) alle pendici del Monte Vulture è della famiglia Iaccarino, che coordina la mano dello chef resident Donato De Leonardis. La proposta ha anche un prezzo interessante, con un menu degustazione che parte da 90 euro (non molto, per una stella Michelin). Le stanze sono moderne, volendo anche con vista sulla scenografica piscina con getti d'acqua illuminati. Lussuoso è lussuoso, certo che però il genere deve piacere.

PUBBLICITÀ



## Calabria – Qafiz



Era il sogno di Nino Rossi, il bravo chef del Qafiz, il ristorante che racconta la Calabria dell'Aspromonte, quello di avere una struttura d'appoggio per far dormire i suoi ospiti. Anche perché da queste parti, c'è da dirlo, non si capita per caso, ma se c'è l'occasione è molto bello fermarsi, dopo aver assaggiato una cucina che lavora per riscoprire le materie prime di territorio. Così lo chef ha aperto "Casa Qafiz", una dimora storica del 1700, originariamente residenza estiva della famiglia Ruffo di Scilla e oggi ristrutturata per ospitare belle e curate camere e un cocktail bar.

## Campania – Laqua Countryside



Tra i tantissimi (e molto validi) ristoranti della Costiera Amalfitana che sono all'interno di hotel di lusso, in realtà noi abbiamo pensato di mandarvi a casa di Antonino Cannavacciuolo, pensando che fosse l'espressione di una Campania diversa, vera, di campagna. Il Laqua – una delle strutture che lo chef ha messo in piedi con sua moglie Cinzia Primatesta – si trova tra i colli sorrentini. Sei camere immerse nel verde nel borgo di Ticciano, ispirate a sei storie di famiglia e arredate con gusto fanno da contorno al ristorante guidato dall'ottimo Nicola Somma.

## Emilia Romagna – I Portici



Sa essere molto romantica la cucina di Nicola Annunziata, chef del ristorante I Portici, unica stella Michelin di Bologna. La struttura è suggestiva: si mangia in quello che fu un antico café-chantant, in mezzo ad affreschi in stile Liberty, e si dorme a Palazzo Maccaferri, edificio di fine Ottocento ristrutturato con attenzione.

PUBBLICITÀ

Fino al 18/08 trovi centinaia di prodotti scontati fino al 50%.  
E per la tua spesa da €49 a €800, approfitta del **Finanziamento a tasso zero su mobili e accessori.**

Approfittane ora



## Friuli Venezia Giulia – L'Argine a Vencò

La casa nel verde di Antonia Klugmann, tra i boschi e la quiete del Collio, è anche un incantevole B&B dove fermarsi, spegnere il cellulare e godersi la natura. Solo dopo di aver assaggiato una cucina in grado di tirare fuori il meglio da questa bellissima terra

## Lazio – Aroma



Le terrazze con vista sulla città eterna sono sicuramente molte, e in molte di queste si può fare una splendida cena romantica, mangiando anche bene. Da Aroma però la vista è molto più che bella, è davvero speciale, con il Colosseo proprio lì davanti e la cucina dello chef Giuseppe di Iorio nel piatto. Si dorme nel lusso, ovviamente, all'interno di Palazzo Manfredi, un bellissimo edificio seicentesco, ma è una di quelle piccole follie di cui vale certamente la pena.

## Liguria – Nove

Nove è il ristorante dello chef Antonio Romano, allievo di Heinz Beck, all'interno della bellissima e storica Villa della Pergola. Un luogo d'eccezione, affacciato sul mare, con stanze lussuose, circondate dal verde e un ristorante che sembra omaggiare la natura protagonista rigogliosa di questi giardini portandola nei piatti.

PUBBLICITÀ





Esegui al meglio qualsiasi attività di marketing

Provalo Gratis

The advertisement features a purple background with white text and a 'Provalo Gratis' button. It includes a preview of a dashboard with various charts and graphs.

## Lombardia – Seta



Una sistemazione lussuosissima, contemporanea con qualche tocco orientale: è quella del Mandarin Oriental, che oltre alle sue camere molto belle (c'è anche la junior suite con terrazza privata!) ospita il ristorante stellato di Antonio Guida, Seta, e anche un interessante cocktail bar. Se vi sembra troppo, potete risparmiare qualcosina con il menu pranzo (tre portate a 95 euro).

## Marche – Dalla Gioconda



Mezza vita passata a fianco di Massimo Bottura è servita a Davide Di Fabio per realizzare un progetto culinario tra i più interessanti degli ultimi tempi. Qui si mangia una cucina vera, in un luogo originale (era un ex dancing – pizzeria) e scenografico, messo in piedi da Stefano Bizzarri e Allegra Tirotti Romanoff in mezzo a un parco naturale con vista su quella che veniva chiamata “la Capri dell’Adriatico”. Dalla Giocaonda è anche un albergo diffuso, perfettamente inserito nel borgo storico di Gabicce, con tre camere confortevoli tra muri in pietra.

## Molise – Locanda Mammi



La chef Stefania di Pasquo porta avanti questa locanda in cui trova spazio la sua idea di cucina del territorio in una sala dall'ambiente caldo, familiare e rustico. C'è anche la possibilità di mangiare affacciati sul panorama delle montagne dell'Alto Molise, e si può dormire nelle camere della locanda, con trattamento B&B e ricca colazione con prodotti locali.

PUBBLICITÀ

Fino al 18/08 trovi centinaia di prodotti scontati fino al 50%.  
E per la tua spesa da €49 a €800, approfitta del **Finanziamento a tasso zero su mobili e accessori.**

[Approfittane ora](#)

## Piemonte – Radici



Tra tantissime valide proposte di un territorio che ha fatto dei resort con cucina di livello una delle sue caratteristiche distintive noi scegliamo questa volta Radici, il ristorante "in vigna" guidato dal giovane Marco Massaia con una proposta decisa e non ruffiana, fatta (anche) di frattaglie e abbinamenti più arditi. Il ristorante si trova immerso nel contesto del Relais Le Marne, il nuovo progetto di ospitalità di Guido Martinetti e Federico Grom, un luogo in cui si respira pace e serenità, circondati dalla natura e con camere in cui la bellezza diventa protagonista, tra arte, letteratura e architettura avvolgente.

## Puglia – Il Tempo nuovo



A Ugento, in provincia di Lecce, si mangia e si dorme in un castello normanno molto scenografico, utilizzato moltissimo anche come location di eventi e matrimoni. Tra affreschi, giardini fioriti e scaloni il Castello di Ugento è davvero un luogo da sogno dove passare un weekend romantico. Il ristorante, guidato dal giovane Danilo Giuranno, cerca di fare un passo avanti verso una cucina di territorio più ricercata.

## Sardegna – Il fuoco sacro



Una bellissima vista sulla baia si mescola perfettamente con la tranquillità di una Sardegna più appartata. Al resort Petra Segreta si può dormire in camere arredate secondo il gusto delle campagne sarde di un tempo, con tanto legno e pietra a dare calore, e scegliere di mangiare al ristorante stellato guidato da Alessandro Menditto (scuola Enrico Bartolini) o, più semplicemente, all'osteria del Mirto, con una cucina di territorio e anche una proposta di pizze.

PUBBLICITÀ

## Sicilia – W Villadorata



Viviana Varese sembra aver trovato in Sicilia la chiave perfetta per esprimere questa fase della sua cucina, tra materie prime piene, nuovi stimoli e un luogo incantevole che l'ha accolta. Si mangia davvero piacevolmente, con abbinamenti interessanti e sapori intensi, e si può dormire in questo hotel incantato, in cui le camere sono talmente distanti l'una dall'altra che per raggiungerle può essere utile un passaggio a bordo del tender che fa avanti e indietro dalla reception.

LEGGI ANCHE

**Viviana Varese chiude il suo ristorante da Eataly Smeraldo**



Piscina privata in giardino, tanto verde e la sensazione di essere in un un posto speciale.

## Toscana – Castello di Fighine



Dormire in un antico castello toscano dell'XI secolo, in un borgo immerso nel verde arroccato sulle colline senesi con una bellissima vista sulla campagna circostante. Basterebbe questo per rendere il Castello di Figline un luogo da prenotare immediatamente per un weekend romantico. Invece c'è anche il fatto che le cinque ville e i due appartamenti a disposizione degli ospiti, immersi negli splendidi giardini del castello, hanno anche prezzi interessanti, considerato il livello altissimo. Ultimo ma non meno importante, c'è il ristorante una stella Michelin, guidato dall'executive chef Francesco Nunziata con la consulenza di Heinz Beck. Due i percorsi degustazione, con piatti che spaziano dalla terra al mare e con una buona presenza dell'elemento vegetale (non a caso l'orto vicino funge da ispirazione per lo chef e rifornisce molte erbe): uno da cinque portate a 125 euro (più 65 per i vini in pairing) e uno da sette a 145 (più 80 con cinque calici in abbinamento). Lo chef, inoltre, ha una passione per il design, che esprime ad esempio attraverso i suoi stampi in 3D, che rendono alcuni piatti particolarmente divertenti.

## **Trentino Alto Adige- La Stüa de Michil**





Sa di Alto Adige autentico e pieno di calore La Stüa de Michil, ristorante una stella Michelin dell'hotel La Perla di Corvara, sulle Dolomiti. Qui si viene accolti in sale tutte legni e dettagli tipici dell'Alta Badia, sapientemente dosati per essere eleganti. La cucina è quella dello chef Simone Cantafio che – come dicono dal ristorante – ha portato “il Sol Levante tra le Dolomiti”, portando qui la sua esperienza culinaria maturata in Giappone. Una cucina interessante, contemporanea, creativa, probabilmente inaspettata in un ambiente così tradizionale. Un connubio davvero molto bello.

PUBBLICITÀ

## Umbria – Vespasia



Vespasia è il ristorante d'hotel di Palazzo Seneca, dimora nobiliare del XVI secolo a Norcia. Restaurato con grande cura dei dettagli, è un luogo incantevole dove trova sede la cucina dello chef pugliese (ma nursino d'adozione) Fabio Cappiello, che lavora secondo le regole di un "manifesto etico" autoimposto, che punta alla sostenibilità culinaria e sociale. Anche per questo, il menu va scelto in anticipo il giorno prima dell'arrivo.

## Valle d'Aosta – Laghetto



può sembrare piuttosto ordinario, ma che nasconde delle belle camere tutte di legno antico e dettagli alpini che creano calore. Nel ristorante dell'hotel, che ha una calorosa accoglienza familiare, si cucinano specialità tipiche di queste parti: su tutte la polenta concia e le zuppe, o gli gnocchi fatti in casa e la fontina, che abbonda un po' ovunque nelle preparazioni.

## Veneto – Glam Enrico Bartolini

Ci piace sognare in grande, è vero. Dunque, se romantico si è detto che deve essere, allora che romantico sia davvero. E cosa c'è di più romantico di un lussuoso hotel a Venezia, costruito in un'antica residenza privata? Palazzo Venart non è solo un luogo pazzescamente bello dove soggiornare, ma è anche una delle tante case del pluri pluri stellato Enrico Bartolini, che qui ha il suo due stelle Michelin GLAM, con un giardino affacciato sul Canal Grande.

PUBBLICITÀ

[Hai notato errori?](#)

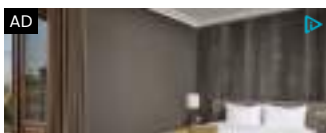
### Potrebbe interessarti

Raccomandato da 

SEM RUSH

Analizza le strategie di marketing dei tuoi rivali

Provalo Gratis



**Naiadi Luxury Suite**  
Una collezione di suite straordinarie per...  
**Anantara Palazzo Naiadi**

**anni, questo gioc...**  
**RAID: Shadow Legends**

**casa per gli clienti...**  
Zero costi di attivazione se attivi online  
**TIM**

**Prestito per gli...**  
**Prestiti per Pensionati**



**Enoteca Pinchiorri stroncata da...**  
**Dissapore - Ristorante**





**Italo Americano: ristorante nudist...**  
**Dissapore - Ristorante**



**Carlo Cracco vince la causa per...**  
**Dissapore - Ristorante**



**Come si distingue un locale mafioso?**  
**Dissapore - Ristorante**

  **Esegui al meglio qualsiasi attività di marketing** [Provalo Gratis](#)