

FOCUS

20

ristoranti con vista

L'azzurro del mare, l'abbraccio delle Dolomiti, i faraglioni di Capri... Dal nord al sud Italia una selezione di indirizzi dove godere di scenari d'incanto. Per pranzi e cene con panorami emozionanti

Testi di LUISA TALIENTO

120 | GIUGNO 2023



STEFANO SCARPA



Nella foto La splendida vista sul mare dalla terrazza del Tiberio Palace di Capri.



FOCUS



Due per uno. Il piacere del palato e quello della vista in un'unica esperienza. Quella di ristoranti dove la cucina è di alto profilo, con bravi chef, ottimi sommelier e barman, e dove il panorama non è da meno. Possono essere le visioni dello skyline di Milano, i resti archeologici di Roma, la silhouette del golfo di Napoli, la magia della laguna di Venezia. Ma anche il mare, con le sue onde

ipnotiche, le luci del tramonto sul lago, la serenità di boschi e campagna. Siamo andati alla ricerca di indirizzi speciali selezionati tra i ristoranti proposti da *TheFork*, l'app che consente di prenotare un tavolo tra oltre 20 mila indirizzi in tutta Italia (il QRcode vi porta direttamente al ristorante presente sull'app). Per chi vuole alzare lo sguardo da tavola e godersi scenari di grande bellezza.

MILANO Alto Ristorante

Si prende l'ascensore, si sale all'ottavo piano e, come d'incanto, appaiono le guglie del Duomo, Palazzo Reale, l'Arengario, Torre Velasca. Sono proprio loro, alcuni dei monumenti simbolo di Milano, ad accompagnare l'esperienza gastronomica ad **Alto Ristorante**, in uno spazio completamente avvolto dalle vetrate e arredato in stile contemporaneo. Al timone c'è lo chef **Fabio Di Martino**, che con entusiasmo offre un menu in continua evoluzione, un po' come lo spirito della città. Da assaggiare il *Puro*, ovvero spaghetti fresco con tartare di tonno rosso, limone in salagione, polvere di pomodoro mediterranea e caviale. Alla fine, si è pronti a riprendere l'ascensore e scendere per andare alla scoperta del centro storico.

Indirizzo: largo Augusto 1/A
Tel. 02.76.00.09.46





In alto da sinistra
Un'immagine dall'alto de
Il Porticciolo di Venezia. I ravioli di calamari e nduja, tra i piatti del menu. I tavoli del ristorante.

Nell'altra pagina
Malga Giau, a San Vito di Cadore (BI), circondata dalle Dolomiti.



ISEO (BS) Bella Iseo

Piccolo è bello. Una descrizione che ben si addice al **lago d'Iseo**, uno specchio d'acqua lontano dai clamori dei suoi "cugini" lombardi (il Maggiore, il lago di Como e il Garda) ma proprio per questo più intimo, con le rocce ricoperte dalla vegetazione che si tuffano in acqua e che si ammirano dalla terrazza. Il menu di **Bella Iseo** offre qualche deviazione dal pesce del luogo, come i maltagliati di pasta fresca con i gamberi, ma i piatti forti restano l'antipasto di lago, il risotto con salmerino marinato, il filetto di luccio arrostito. Il tutto insaporito dall'olio extravergine ricavato dalle coltivazioni sulle sponde dell'isola, che vantano la DOP Laghi Lombardi-Sebi-

no. Il ristorante si trova all'interno dell'**Hotel Araba Fenice**, indirizzo accogliente per una vacanza dal sapore d'altri tempi.

Indirizzo: via Caproni 246 località Piuzone Tel. 030.98.22.004



SANTA MARGHERITA LIGURE (GE) Vistamare

Il luogo è in sintonia con l'idea. La luce entra dalle enormi vetrate del salone liberty in cui domina l'azzurro, lo stesso del mare, che è il protagonista assoluto della vista, distratta solo dal passaggio delle barche a vela. Nella stagione calda i bellissimi tavoli, con la loro mise en place essenziale e raffinata, vengono spostati





Qui in alto l'interno de La Locanda del Borgo; si affaccia sul borgo fortificato di Assisi.

A destra i cappellacci, una delle proposte dello chef **Ciro D'Amico**. I piatti del menu sono preparati con gli ingredienti degli orti.

124 | GIUGNO 2023



nella terrazza all'aperto del **Grand Hotel Miramare**, di cui il ristorante fa parte. Un indirizzo che esaudisce la voglia di assaggiare la cucina ligure, di mare e di terra, e che spesso regala sorprese, come i taglierini di grano duro al ragù di triglie, limone e alga wakame o il filetto di manzo in crosta di pinoli e maggiorana, servito con carciofi e salsa al caffè. Gelati e sorbetti fatti in casa sono gluten free, così come alcune proposte del menu.

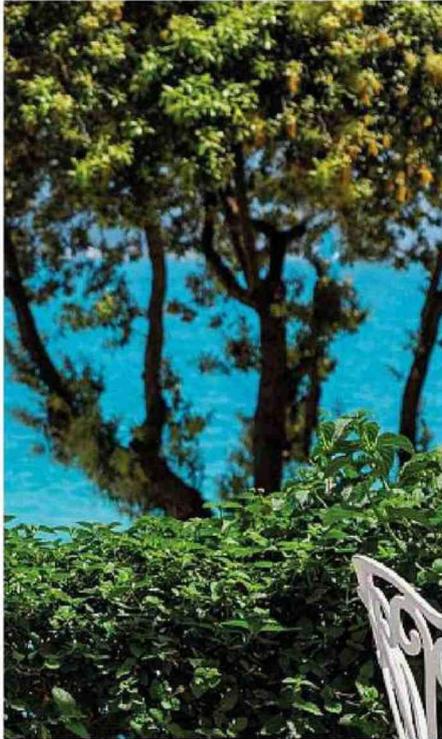
Indirizzo: via Milite Ignoto 30
Tel. 0185.28.70.13



SESTRI LEVANTE (GE) La Baia del Silenzio

In estate si può scegliere tra la terrazza all'aperto o i tavoli in spiaggia, per mangiare letteralmente con i piedi nella sabbia (è concesso togliersi le scarpe), guardando il susseguirsi ipnotico delle onde, sotto il cielo stellato. Il locale prende il nome dalla **Baia del Silenzio**, un'insenatura protetta da due promontori nel centro di **Sestri Levante**, tra casette colorate e l'ex Convento dell'Annunziata. La cucina è stata premiata dalla Michelin per la sfida di rende-





Qui a fianco Il magnifico panorama dal ristorante Vistamare a Santa Margherita Ligure.

Sotto, da sinistra La sala di Acquarroof Terrazza Molinari di Roma con vista sulla città e i tavoli sulla spiaggia di Uliassi, a Senigallia.

FOCUS

do al caffè dei genovesi, con focaccia caramellata. Il locale si trova all'interno dell'**Hotel Miramare**, con suite fronte mare e una vista in prima fila sul tramonto.

Indirizzo: via Cappellini 9
Tel. 0185.48.08.55



COSTERMANO (VR) La Terrazza del Boff

Una terrazza vetrata che nella bella stagione viene aperta, regalando la sensazione di toccare quasi con un dito il **borgo di Garda**, abbarbicato ai piedi della Rocca, sulla sponda veronese del lago. In effetti ci sono solo tre chilometri a separare i tavoli de **La Terrazza del Boff** dall'azzurro dell'acqua. Tanti i piatti della cucina tipica, quella che sa di buono e di casa. A partire dai bigoli, grossi e ruvidi spaghetti trafiliati al bronzo serviti con le sarde, la tradizionale pasta e fagioli alla veneta, il roast beef di manzo, con asparagi bianchi di Verona e cialda al Valpolicella, il luccio in salsa alla gardesana, fino alla piccola torta di Verona, con salsa alla vaniglia. Arricchiscono l'esperienza gastronomica i vini del territorio, il servizio premuroso e le luci della sera che illuminano tutta la costa.

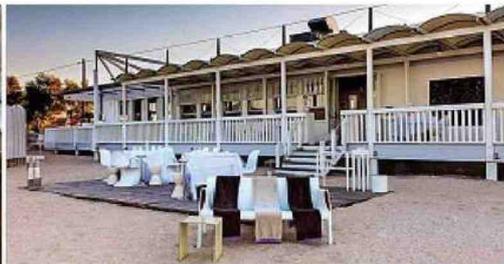
Indirizzo: via Boffenigo 8
Tel. 045.49.70.827



VENEZIA Il Porticciolo

re contemporaneo un menu regionale, scelta che richiede bravura tecnica, conoscenza della storia e dei prodotti locali. Ecco allora il risotto come un "pansotto", ottimo anche per i vegetariani, con salsa di noci e *prebuggiun*, una miscela di erbe spontanee liguri; la triglia in crosta, con zafferano dei Giovi e variazione di capperi; la *cabannina*, razza bovina autoctona genovese, alla Rossini; la *panera*, il semifred-

La serata può iniziare con un Bellini, preparato ancora con la ricetta originale di Giuseppe Cipriani, sulla terrazza da poco rinnovata de **Il Porticciolo**, che vanta una delle viste più suggestive sulla laguna, quella di **San Marco**. Cucina di pesce, con materia prima che arriva ogni giorno dai pescherecci dell'Adriatico, in ogni sua declinazione, dal crudo al vapore, in guaz-





zetto veneziano, a seconda del gusto dell'ospite. E poi ci sono le ostriche, le sublimi conchiglie che sprigionano il profumo del mare amate anche da Casanova, che le definiva nelle sue memorie "un nettare degli Dei". Il locale, una delle proposte gastronomiche del leggendario **Belmond Hotel Cipriani**, si può raggiungere in barca, con un trasferimento privato che porta direttamente al molo.
Indirizzo: Isola della Giudecca 10
Tel. 041. 24.08.01



SAN VITO DI CADORE (BL) **Malga Giau**

Un luogo per cogliere l'attimo, magari quello del colore del tramonto in uno tra gli scenari più belli delle Dolomiti, il **Passo Giau**. Dalla terrazza di questa malga, del 1925 ma recentemente

restaurata, si ammira il **Lastoi de Formin**, patrimonio Unesco, imponenti bancate di dolomia che poggiano su prati verdissimi. E poi ci sono i piatti di montagna, quelli fatti di certezze e sapori decisi, ma anche attenti alla sostenibilità perché fortemente legati al territorio. Casoncelli fatti in casa, salsiccia e formaggio alla piastra con funghi e polenta, canederli alle erbette con fonduta di formaggi. La vacanza può cominciare.

Indirizzo: loc. Passo Giau - Prà d'Adamo
Cell. 320.91.52.575



FIRENZE (FI) **Borgo San Jacopo**

Ci si sente un po' come al tempo dei Medici quando si guarda l'Arno e il **Ponte Vecchio** comodamente seduti nelle sale di questo ele-





In alto I tavoli di Villa degli Aranci a Polignano a Mare, con vista sull'aranceto coltivato dalla proprietà.

Qui sotto da sinistra Una veduta dall'alto delle terrazze di Rhinoceros Le Restau & Rooftop di Roma, progettato da Jean Nouvel. L'esterno della Baia del Sole Resort. Il ristorante si affaccia sulla spiaggia di San Nicola a Vasto.



FOCUS

gante ristorante. È bello venirci la sera, quando le botteghe chiudono e l'atmosfera diventa ancora più suggestiva. Una vista che sicuramente ispira anche lo chef, **Claudio Mengoni**, una stella Michelin, attraverso due menu degustazione in cui si trovano alcuni dei suoi piatti famosi: cotto e crudo di verdure con gelato ai funghi porcini e melassa di fichi; maialino da latte in porchetta con scorzonera, scalogno al porto e senape di Digione; risotto ai ricci di mare, colatura di alici e frisella al finocchietto. Ad accompagnare il tutto, una straordinaria selezione di 900 etichette e i consigli del sommelier **Salvatore Biscotti**.
Indirizzo: Borgo San Jacopo 62/R
Tel. 055.28.16.61

SENIGALLIA (AN) Uliassi

Mare, profumo di mare. Nei piatti, nell'aria, nella vista che abbraccia il porto canale di Senigallia e la spiaggia. Un ristorante blasonato che porta il nome dello chef **Mauro Uliassi**, tre stelle Michelin, nato proprio in questa cittadina marchigiana, che ama definirsi "pescatore" e "contadino" perché, oltre al pesce, ama cimentarsi anche nella selvaggina. Tra le propo-

ste classiche ci sono quelle che nascondono nella loro apparente semplicità un alto tasso di complicazione, come la pasta all'assassina, ovvero fusilloni "bruciati" e sugo all'arrabbiata, l'ossobuco alla marinara, con trippe di baccalà, il colombaccio alla marchigiana. E per finire una bella granita di limone, dolce e rinfrescante, che non può mancare nelle sere d'estate sul mare.

Indirizzo: via Banchina di Levante 6
Tel. 071.65.463



ASSISI (PG) La Locanda del Borgo

Un'esperienza spirituale ed etica. Spirituale perché si mangia con la vista che abbraccia tutto il borgo fortificato, che richiama alla memoria San Francesco. Ed etica perché il menu è preparato con gli ingredienti degli orti, anzi degli **Hortuli Benedetti**, dove si coltiva in modo biologico proprio come facevano i monaci benedettini. I piatti seguono l'andamento delle stagioni e, di volta in volta, si possono trovare asparagi, porri, ma anche il tartufo e la cipolla di Cannara, una varietà locale più dolce e morbida, che lo chef **Ciro D'Amico** impiega per preparare i suoi cappellacci. Ottima anche la trota della Valnerina, attraversata dal fiume Nera, servita con patate alla cenere, olive e verdure.

Indirizzo: via Pallareto 1
Tel. 075.78.27.201



FOCUS



Nella foto l'affaccio sul mare di **The Roof Dinner** a Casamicciola Terme, Ischia.

PIACERI DELLA TAVOLA

GLI ITALIANI AMANO MANGIARE FUORI, soprattutto nella bella stagione. È un rito che mette d'accordo tutti, unendo intorno alla tavola generazioni diverse. Questa la fotografia scattata da **TheFork**, l'app che consente di prenotare un tavolo scegliendo tra oltre 20 mila indirizzi in tutta Italia. Secondo un sondaggio sui programmi estivi condotto su oltre 3.000 utenti, il 70% degli intervistati prevede di andare al ristorante più spesso che nel resto dell'anno. E soprattutto, rispetto ai mesi freddi, sale il budget dedicato. Oggi uno scontrino medio si aggira intorno ai 30-35 euro, ma può crescere fino a 50 euro se si privilegia qualche nuova tendenza, come quella della sostenibilità. Sempre secondo un'indagine condotta tre mesi fa da TheFork su quasi 2.000 utenti, il 56% afferma di essere più propenso a frequentare un ristorante che adotta pratiche sostenibili. Non è dunque un caso che l'83% dei clienti dichiarati di porre attenzione alle materie prime di stagione, a chilometro zero, mentre il 44% ritiene che sia di primaria importanza il recupero del cibo avanzato per contribuire a combattere lo spreco alimentare. Vengono premiati dal pubblico anche i ristoratori che hanno avviato imprese coraggiose, come quella di aprire locali in borghi abbandonati, rilanciando così un turismo curioso e slow, e gli chef che dopo un'esperienza all'estero hanno deciso di tornare e lavorare ai fornelli nel bel Paese. "Sulla app si trovano ristoranti adatti a ogni esigenza", spiega **Carlo Carollo**, nuovo Country Manager di TheFork Italia, "indirizzi utili anche per i luoghi di vacanza, dove si ha poca conoscenza del territorio e della gastronomia locale. Infine, gli sconti previsti permettono di contenere le spese in un momento in cui i costi più elevati si fanno sentire sul bilancio familiare". La ristorazione è poi un settore sempre in divenire, con nuove aperture che vengono conosciute dal pubblico anche attraverso i social. Secondo l'osservatorio dedicato al monitoraggio dei nuovi locali, realizzato da TheFork in collaborazione con Format Research, per la metà degli italiani la fonte primaria per prenotare un ristorante mai provato prima è Internet, grazie a recensioni, video e foto.

ROMA

Rhinoceros Le Restau & Roofbar

Un "ciclorama". Questa la definizione di Jean Nouvel, l'architetto che ha curato il progetto di **Rhinoceros Le Restau & Roofbar** la cui vista spazia da **San Pietro al Circo Massimo**, dall'**Arco di Giano** al **Tempio Ebraico**. L'estate è il momento giusto per prenotare un tavolo sulla terrazza **Colle Palatino** (la terrazza **Venere**, la più grande, è adibita agli aperitivi, mentre la **360°** a show cooking settimanali con lo chef), accomodarsi e decidere quale gusto si abbina meglio allo scenario. Il menu è semplice, piatti italiani preparati con ingredienti di stagione. Uno stuzzicante spaghetti aglio, olio, peperoncino, cavolfiore e bottarga, branzino o ricciola per secondo, e per dolce visciola e ricotta. La carta dei vini offre centinaia di etichette ed è piacevole farsi consigliare il calice adatto a ogni piatto. Il ristorante si trova all'ultimo piano di un palazzo seicentesco che **Alda Fendi** ha ristrutturato scegliendo di affidare i lavori proprio a Jean Nouvel, e ospita anche una galleria d'arte, da visitare prima di salire a cena, e appartamenti per chi decide di regalarsi una notte da trascorrere qui.

Indirizzo: via dei Cerchi 19
Tel. 06.67.98.902



ROMA

Terrazza Monti

Lo stile neoclassico del **Palazzo delle Esposizioni** e la magnificenza del marmo bianco del **Vittoriano**. Cosa volere di più? La **Terrazza Monti** è l'indirizzo giusto per un pranzo in una bella giornata di sole, protetti da grandi ombrelloni chiari, o al volgere della sera, iniziando con un aperitivo per poi proseguire con la cena. Si trova all'ultimo piano dell'**Hotel The Glam** ed è aperto anche agli ospiti esterni che possono assaporare una cucina moderna, che affonda le radici nella tradizione, specialmente quella romana, con carbonara, amatriciana, tricia, cacio e pepe. Ci sono proposte di piatti anche per vegetariani, come lo strudel di verdure con pomodorini, olive e origano.

Un consiglio? Lasciate un piccolo spazio per i gelati artigianali.

Indirizzo: via Nazionale 82
Tel. 06.99.34.54.30



► 1 giugno 2023



Nella foto Terrazza Monti, all'ultimo piano dell'Hotel The Glam a Roma. Offre una cucina moderna, ma con radici nella tradizione romana.



FOCUS



In alto L'elegante sala di Borgo San Jacopo a Firenze, con vista sul Ponte Vecchio. A fianco, i ravioli con piselli e scampi, uno dei piatti del menu.

protagonisti nei primi, nei secondi e nei crudi, anche semplicemente nell'accurata selezione di ostriche e di caviale (Siberiano, Royale, Asetra). Lo chef **Daniele Lippi** sa bene come esaltare tutta la bontà della materia prima in piatti tradizionali, come il tagliolino all'astice o il baccalà alla trasteverina, interpretati a regola d'arte.

Indirizzo: via del Vantaggio 14
Tel. 06.32.00.655



ROMA Acquarroof Terrazza Molinari

La vista è a dir poco magica, di giorno e di notte: sulla sinistra il grande parco di Villa Borghese, poi Trinità dei Monti, Villa Medici, il Quirinale e il Gazometro. I tetti di Roma si distendono romantici e spettacolari sotto a questo rooftop appoggiato all'ultimo piano del The First Roma Arte Hotel. Raffinato e arredato con gusto, aggiunge al piacere della vista quello del palato, che si appaga con i sapori del mare. Il pesce, i molluschi e i crostacei sono infatti indiscussi

VASTO (CH) Baia del Sole

Baia del Sole Resort è una tappa dell'ospitalità locale, un miraggio di calce bianca, vegetazione mediterranea e ristorante dove si mangia praticamente solo pesce. Arriva profumato al tavolo, mentre lo sguardo si perde sulla lunga spiaggia di San Nicola, un dedalo di scogli che creano piscine naturali e calette riparatrici che fanno venire voglia di tuffarsi. Si può iniziare con il guazzetto dell'Adriatico e proseguire con i cannelloni di mare e la grigliata

FOCUS

mista di pescato del giorno. I vini più adatti a questi sapori e alla vista del mare? I bianchi fruttati del Nord Italia, quelli minerali del Meridione o le immancabili bollicine.

Indirizzo: Contrada San Nicola
S.S. 16 Nord-Km 515.5
Tel. 0873.36.32.94



MASSA LUBRENSE (NA) Terrazza Fiorella

Le baie della costiera sorrentina, come quella di leranto, sono quelle in cui Ulisse, di ritorno verso Itaca, incontrò le sirene. E ancora oggi è possibile farsi ammaliare dal paesaggio, senza sfidare le onde del mare ma stando seduti ai tavoli della **Terrazza Fiorella**, all'interno dell'Art Hotel, da dove si ammira lo spettacolo del Golfo di Napoli, dall'isola di Capri al Vesuvio, che con i suoi 1.281 metri domina la scena (e vale un trekking fino al cratere centrale). Una location d'atmosfera perfetta per assaggiare una cucina basata sulla tradizione italiana, ma con uno sguardo al futuro. Ben rappresentato dagli spaghetti alle vongole "fujuite", in cui le vongole sono "fuggite", a indicare la totale assenza delle vongole oppure il baccalà vesuviano, con l'incontro dell'albicocca con i pomodorini del Piennolo. Cantina fornitissima, con oltre 700 etichette, che si può visitare in compagnia del sommelier Tiziano Imperato.

Indirizzo: Via Vincenzo Maggio 5
Tel. 081.87.89.832

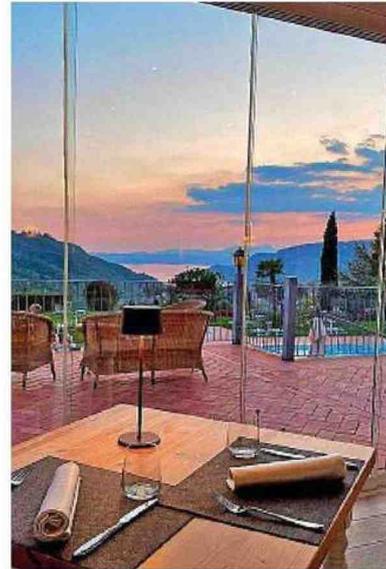


PRAIANO (NA) La Dolce Vista

L'incantevole cornice in cui questo ristorante è incastonato, all'interno dell'**Hotel Smeraldo**, nel borgo di **Praiano**, lo rende particolarmente suggestivo. A catturare lo sguardo ci sono il giallo degli alberi carichi di limoni e l'azzurro del mare, in cui si riconoscono da lontano le isole dell'arcipelago Li Galli e i Faraglioni di Capri. E poi c'è la cucina mediterranea, ben rappresentata dagli scialatielli ai frutti di mare, dalla frittura di gamberi e calamari, leggera e croccante, dall'immancabile delizia al limone, il dessert

A destra La grande vetrata de **La Terrazza del Boffa Costermano (Vr)**, che permette di godere della vista sul lago di Garda.

Sotto **La Baia del Silenzio**, all'interno dell'**Hotel Miramare di Sestri Levante**.



con crema soffice e fresca. Poi, per smaltire le calorie, ci si può incamminare sul celebre **Sentiero degli Dei**, che parte anche da Praiano, tutto a picco sul mare.

Indirizzo: via G. Capriglione 133
Tel. 089.87.40.02



CAPRI (NA) Terrazza Tiberio

Un blu quasi impossibile, divino, celebrato da canzoni e poesie, dipinti e fotografie. Ma anche la vista delle casette di **Capri**, ricoperte da gelsomini, bouganville, limoni e rose, disseminate alle pendici del **monte Solaro**. È quello che si svela dalla terrazza di questo ristorante, glamour e rilassato, all'interno del **Capri Tiberio**





Palace, albergo a due passi dalla piazzetta. La mano che firma il menu è quella solida e partenopea dello chef **Nello Siano**, premiato dalla Michelin, che propone un cucina più leggera per il pranzo e fine dining la sera. Tra i grandi classici: i ravioli capresi, la parmigiana di melanzane, grigliate di pesce o di carne. E per finire, il babà al rhum.

Indirizzo: Via Croce 11
Tel. 081.97.87.111



CASAMICCIOLA TERME (NA) The Roof Dinner Club

Il tramonto da **Casamicciola Terme**, lo sanno bene gli ischitani, è uno dei più belli dell'isola perché i colori, dall'arancio al viola, invadono tutto il lungomare che unisce la cittadina termale alla più piccola **Lacco Ameno**, l'antica colonia greca di Pythecusae. Il posto migliore per goderselo è il **Roof Dinner Garden**, un riuscito mix di lusso e semplicità, che regala su-

bito la sensazione di vacanza. Si possono scegliere piatti che sono accumulati da storie di mare e passione per la propria terra, a partire dagli ingredienti, la pasta di Gragnano, i pomodorini del Piennolo, la provola campana, i friarielli dal gusto deciso che accompagnano la ricciola.

Indirizzo: Via Salvatore Girardi
Cell. 345.17.52.187



POLIGNANO A MARE (BA) Villa degli Aranci

Si è indecisi su cosa guardare: se il piatto oppure la scena intorno, da un lato un aranceto a perdita d'occhio coltivato direttamente dalla proprietà, dall'altro l'iconica scogliera di **Polignano a Mare**. La cucina è concreta, ma di sostanza, dai tortelloni made in Puglia, con sfoglia al basilico ripieni di burrata, pomodorino e sbriciolata di taralli multigrain, al pescato del giorno preparato al sale, alla griglia o con pomodo-





A sinistra Una bella immagine al tramonto di Terrazza Fiorella, a Massa Lubrense, affacciata sul Golfo di Napoli.

Qui sotto Dai tavoli de La Dolce Vista, a Praiano, si possono ammirare le isole dell'arcipelago Li Galli e i Faraglioni di Capri.



A destra Il ristorante Bella Iseo, affacciato sul lago.

Sotto Uno dei gustosi dolci con cui concludere il pasto, composto soprattutto da piatti di pesce locale.



PHOTOBOUTIQUE.IT



FOCUS

A destra Da Alto Ristorante di Milano si gode di un'emozionante vista sulla Madonnina del Duomo.

Sotto L'elegante sala di Le Bubbolo. Il ristorante ha un affaccio sui Sassi di Matera.

rini e olive. Non mancano le pizze, con farine di qualità macinate a pietra e ingredienti del territorio, tra cui il capocollo di Martina Franca. Ma il passaggio a Polignano non si può dire completo senza uno scatto a braccia distese, davanti alla statua di Mr. Volare, Domenico Modugno, che qui nacque, visse e scrisse le sue canzoni più note.

Indirizzo: via Caduti di Tutte le Guerre 7
Cell. 368.73.39.656



MATERA Le Bubbolo

L'albergo Palazzo Gattini si trova nel punto più alto ed esclusivo di Matera e il suo ristorante ha un affaccio sui Sassi da togliere il fiato. Il consiglio è di fare una passeggiata in questo paesaggio quasi lunare, con le abitazioni scavate nella roccia calcarea che risalgono all'epoca preistorica, e poi accomodarsi in terrazza. La cucina, pur tenendo conto delle tradizioni locali, è moderna e interessante: tagliolino di riso, burro salato, alici del Cantabrico, frutti di capperi e katsubushi (filettini di pesce giapponese), antico suino nero lucano, peperoni ai capperi della Murgia e salsa alle pesche, pane di Matera caramellato con gelato alle olive condite.

Indirizzo: Via San Potito 57/B
Tel. 0835.19.70.562



© RIPRODUZIONE RISERVATA



134 | GIUGNO 2023

UN REGALO PER VOI

BUONO SCONTO. Fino al 1° luglio 2023, TheFork riserva una riduzione di 30 euro ai suoi nuovi clienti.

Basta scegliere il ristorante, usare il Codice REGAL030 e pagare tramite TheFork PAY. Lo sconto va utilizzato su un'unica prenotazione e non può essere frazionato.

Info: <http://bit.ly/thefork-REGAL030>



© RIPRODUZIONE RISERVATA