



I RISTORANTI DEL BUON RICORDO *2016*

ATTRAVERSO UN PAESE
E LA SUA CUCINA





ZANUSSI
PROFESSIONAL

**IL PARTNER PERFETTO PER I
PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE**

Magistar Combi, il forno combinato di **Zanussi Professional**, è una scelta di qualità: sicuro, affidabile e intuitivo, guida lo chef in ogni preparazione.
Eccellenza su misura per il tuo business!

Scopri la gamma Zanussi Professional sul sito e sui nostri canali social.

WWW.ZANUSSIPROFESSIONAL.IT



  ZanussiProfessionalIt



**I RISTORANTI
DEL BUON
RICORDO**
2016

ATTRAVERSO UN PAESE
E LA SUA CUCINA



IL NOSTRO LAVORO? RENDERE UN PRODOTTO SEMPLICE STRAORDINARIO



T +39 0161 318481
info@risomargherita.com

www.risomargherita.com

LAVORAZIONE A PIETRA DI SECONDO GRADO®

Grazie alle nostre macchine tipo "Amburgo" Minghetti apportiamo al riso grezzo una lavorazione lenta e delicata.

Il riso che otteniamo ha un caratteristico colore ambrato conservando tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali contenute nella parte esterna dei chicchi rendendoli più sgranati e saporiti.

BUON RICORDO 2026

Quando avevamo ancora le braghette corte e aiutavamo i nostri genitori servendo qualche caffè e ricevendo tanti sorrisi, vedevamo il **Buon Ricordo** come qualcosa di familiare.

Per i nostri genitori i colleghi erano parenti stretti e ogni volta che si incontravano erano abbracci senza fine.

Ora che siamo noi i genitori non potevamo per il 2026 non riproporre quello che già allora era il motto dell'Unione: **"Attraverso un paese e la sua cucina"**.

Non è cambiato il nostro credo nel turismo enogastronomico e per farlo in assoluta sicurezza, **presso i nostri locali sarà possibile trovare sempre o essere consigliati per una camera a fine cena..**

I più bravi lo chiamano Dinner & Bed, ma è sempre quello.

BUON VIAGGIO

When we still wore short pants and helped our parents by serving coffee and receiving many smiles, we saw **Buon Ricordo** as something family.

For our parents, colleagues were close relatives, and every time they met, they exchanged endless hugs.

Now that we are parents, we couldn't help but re-propose for 2026 what was already the Union's motto: **"Through a country and its cuisine"**.

Our belief in food and wine tourism hasn't changed, and to do so in complete safety, **at our restaurants you can always find or receive recommendations for a room after dinner.**

The best call it Dinner & Bed, but it's still that.

HAVE A GOOD TRIP

Cesare Carbone

Presidente Unione Ristoranti del Buon Ricordo - President Unione Ristoranti del Buon Ricordo

Luciano Spigaroli

Segretario Generale Unione Ristoranti del Buon Ricordo - General Secretary Unione Ristoranti Del Buon Ricordo



DETTAGLIO N° 1: LA SELEZIONE
SOLO L'1% DEI MIGLIORI CHICCHI
DI ARABICA, CON 0 DIFETTI.

Può sembrare solo un dettaglio, ma è grazie all'ossessione per i dettagli che proviamo ad offrirvi ogni giorno il nostro miglior caffè, in tutto il mondo.

LA QUALITÀ AMA I DETTAGLI.



LIVE HAPPILLY

Certificazione



Corporation

INDICE INDEX

ITALIA ITALY

PIEMONTE

17

**Ristorante Il Grill
del Lovera dal 1939**
Cuneo

17

Trattoria Paolino
Pila, Vercelli

18

Ristorante Bon Parej
Torino

19

LIGURIA

20

**Ristorante
Il Pernambucco**
Albenga, Savona

20

Ristorante Capannina Ciccio
Ameglia, La Spezia

21

Trattoria Della Marina
Porto Venere, La Spezia

22

Ristorante Manuelina
Recco, Genova

23

LOMBARDIA

24

Antica Osteria del Cerreto
Abbadia Cerreto, Lodi

24

Ristorante Salice Blu
Bellagio, Como

25

Trattoria Altavilla
Bianzone, Sondrio

26

Ristorante Al Filò
Bormio, Sondrio

27

Ristorante I 5 Campanili
Busto Arsizio, Varese

28

Ristorante Le Querce
Cantù - Mirabello, Como

29

Locanda degli Artisti
Cappella de' Picenardi, Cremona

30

Ristorante La Piana
Carate Brianza, Monza Brianza

31

Ristorante La Baia
Cremia, Como

32

Osteria La Lanterna
Cressogno, Como

33

Trattoria Taiocchi
Curno, Bergamo

34

**Hotel Sassella
Ristorante Jim**
Grosio, Sondrio

35

**Ristorante Olona
da Venanzio dal 1922**
Induno Olona, Varese

36

Ristorante La Pòsa
Livigno, Sondrio

37

Albergo Del Sole
Maleo, Lodi

38

**Trattoria
Masuelli S. Marco**
Milano

39

La Locanda dei Beccaria
Montù Beccaria, Pavia

40

Albergo Ristorante Selvatico
Rivanazzano Terme

41

Ristorante La Fornace
San Vittore Olona, Milano

42

La Serra Bistrot
Vezio di Perledo, Lecco

43

VENETO

44

Ristorante La Montanella
Arquà Petrarca, Padova

44

Trattoria Al Ponte
Bormio, Rovigo

45

Ristorante Duilio Aqa Palace
Caorle, Venezia

46

Hotel da Beppe Sello
Cortina D'Ampezzo, Belluno

47

Hostaria San Benedetto
Montagnana, Padova

48

Trattoria Guaiane
Noventa di Piave, Venezia

49

Ristorante Boccadoro
Noventa Padovana, Padova

50

**Il Burchiello
Ristorante Locanda**
Oriaga di Mira, Venezia

51

**Ristorante
Parco Gambrinus**
San Polo di Piave, Treviso

52

Ristorante "Da Celeste"
Venegazzù, Treviso
53

Ristorante Al Colombo
Venezia
54

Ristorante & Enoteca Dari
Verona
55

**TRENTINO
ALTO ADIGE**
56

Ristorante Da Pino
San Michele all'Adige, Trento
56

**FRIULI
VENEZIA GIULIA**
57

Locanda Al Castello
Civiale Del Friuli, Udine
57

Ristorante Al Sole
Forni Avoltri, Udine
58

Trattoria Alla Luna
Gorizia
59

**Storico Ristorante
Al Ponte**
Gradisca D'Isonzo, Gorizia
60

**Ristorante Osteria
La Pergola**
San Daniele Del Friuli, Udine
61

**Hotel Ristorante
Là Di Moret**
Udine
62

Trattoria Da Toni
Varmo, Udine
63

EMILIA ROMAGNA
64

Ristorante Prêt A Porter
Bagno di Romagna, Forlì Cesena
64

Osteria di Fornio
Fidenza, Parma
65

Osteria La Fefa
Finale Emilia, Modena
66

La Forchetta
Parma
67

Al Cavallino Bianco
Polesine Zibello, Parma
68

Osteria in Scandiano
Scandiano, Reggio Emilia
69

TOSCANA
70

Ristorante Da Delfina
Artimino, Prato
70

L'Osteria di Giovanni
Firenze
71

Trattoria Il Francescano
Firenze
72

Ristorante Regina Bistecca
Firenze
73

Ristorante Il Battibecco
Impruneta, Firenze
74

Ristorante Ciccio Marina
Marina di Carrara, Massa Carrara
75

Osteria La Tecchia
Pietrasanta, Lucca
76

Ristorante Il Mestolo
Siena
77

Ristorante Enoteca del Duca
Volterra, Pisa
78

UMBRIA
79

**Ristorante
Buca di San Francesco**
Assisi, Perugia
79

**Ristorante
Taverna del Lupo**
Gubbio, Perugia
80

**Ristorante Vespasia
di Palazzo Seneca**
Norcia, Perugia
81

**Ristorante Granaro
del Monte dal 1850**
Norcia, Perugia
82

Ristorante La Rosetta
Perugia
83

MARCHE
84

Due Cigni Ristorante
Montecosaro Scala, Macerata
84

Ristorante Al Capitano
Porto San Giorgio, Fermo
85

LAZIO
86

Ristorante Il Funghetto
Borgo Grappa, Latina
86

Ristorante Hotel Bassetto
Ferentino, Frosinone
87

**Ristorante
Michele Chinappi**
Formia, Latina
88

Ristorante Romanè
Roma
89

Trattoria Santa Pupa
Roma
90

Checchino dal 1887
Roma
91

Ristorante Mater Terrae
Roma
92

Ristorante Armare
Roma
93

MOLISE
94

Locanda Belvedere
Rocchetta a Volturno, Isernia
94

CAMPANIA
95

Ristorante La Corte degli Dei
Agerola, Napoli
95

Ristorante La Rosa Bianca
Aguara, Salerno
96

Pancrazio Locanda Cilentana
Castellabate, Salerno
97

Hostaria Baccofurore 1930
Furore, Salerno
98

Ristorante Pascalo
Marina di Vietri, Salerno
99

Antico Francischiello
Massa Lubrense, Napoli
100

Ostaria Pignatelli
Napoli
101

Osteria Famiglia Principe 1968
Nocera Superiore, Salerno
102

La Bettola del gusto
Pompei, Napoli
103

Ristorante M'ama
Praiano Costa d'Amalfi,
Salerno
104

Ristorante Lo Stuzzichino
S. Agata sui Due Golfi, Napoli
105

Ristorante Taverna del Marchese
San Giorgio La Molara, Benevento
106

BASILICATA
107

Osteria Al Borgo
Avigliano, Potenza
107

**Ristorante La Luna
nel Bosco Maison Giubileo**
Pignola, Potenza
108

PUGLIA
109

**Ristorante
Il Poeta Contadino**
Alberobello, Bari
109

**Al Pescatore
Hotel e Ristorante**
Gallipoli, Lecce
110

Hotel Ristorante Terminal
Santa Maria di Leuca, Lecce
111

CALABRIA
112

**Ristorante
dell'Hotel Barbieri**
Altomonte, Cosenza
112

Ristorante Sabbia D'Oro
Belvedere Marittimo, Cosenza
113

Ristorante Da Ercole
Crotone
114

L'Antico Borgo
Morano Calabro, Cosenza
115

La Cascina 1899
Roccella Ionica, Reggio Calabria
116

SICILIA
117

La Siciliana
Catania
117

Ristorante Filippino
Lipari - Isole Eolie, Messina
118

Ristorante Ciccio in pentola
Palermo
119

ESTERO FOREIGN COUNTRIES

FRANCIA

124

Le Cherche Midi

Parigi
124

Mori Venice

Parigi
125

LUSSEMBURGO

126

Ristorante Dal Notaro

Lussemburgo
126

UNGHERIA

127

Pomo d'Oro

Budapest
127

GERMANIA

128

Osteria Der Katzmacher

Monaco
128

GIAPPONE

129

La Scogliera

Tokyo
129

STATI UNITI D'AMERICA

130

Terre - Pasta & Natural Wine

New York
130

Ristorante Nostrana

Portland
131

NUOVI SOCI NEW MEMBERS

La Serra Bistrot

Veio di Perledo, Lecco

Ristorante Al Capitano

Porto San Giorgio, Fermo

Ristorante La Corte degli Dei

Agerola, Napoli

Ristorante La Rosa Bianca

Aquara, Salerno

Ristorante Nostrana

Portland

HOTEL SPECIAL



LA GUIDA DEL BUON RICORDO CONTINUA IL SUO VIAGGIO CON TE, ANCHE DOPO CENA: inquadra i QR code per scoprire gli alberghi consigliati dai ristoratori, o chiedi a loro dove fermarti per la notte.

The Guida del Buon Ricordo goes with you even after dinner: scan the QR codes to find the hotels recommended by the restaurateurs, or ask them where to stay the night.

La Natura ha tutte le risposte

©2024 Cargill, Incorporated. All Rights Reserved.

L'alimentazione più innovativa per il tuo pollaio è anche la più antica: come avviene in natura, anche la nutrizione dei nostri animali richiede un'accurata selezione di ogni ingrediente per soddisfare le loro esigenze e contribuire al loro benessere. Da qui nasce la scelta di Raggio di Sole® di arricchire la formulazione dei propri mangimi per avicoli con ingredienti naturali come curcuma, carota, ortica, pomodoro, erba medica e tanti altri ancora. Vieni a scoprirli! Sono buoni per loro e buoni per noi: **perché la natura ha tutte le risposte!**

www.raggiolisole.it

Cargill®





L'Extra-vergine del Buon Ricordo

Scopri di più



www.coppiniarteolearia.com



Menu del Buon Ricordo

Dal lontano 1964 sono passati ormai 62 anni e il mondo che ci circonda è profondamente cambiato.

Per stare al passo con i tempi anche noi del Buon Ricordo ci siamo evoluti.

Ecco quindi che da qualche anno è nato **"IL MENU DEL BUON RICORDO"**

Un menù degustazione rappresentativo delle cucine dei nostri ristoranti, degustando il quale si riceverà in omaggio **"IL FAMOSO PIATTO DEL BUON RICORDO"** decorato a mano dai maestri ceramisti Solimene di Vietri sul mare.

BUON APPETITO!

Good Memory menu

62 years have now passed since 1964 and the world around us has changed profoundly.

To keep up with the times, we at Buon Ricordo have also evolved.

So here it was born a few years ago **"THE MENU OF GOOD MEMORY"**

A tasting menu representative of the cuisines of our restaurants, tasting which you will receive free **"THE FAMOUS DISH OF GOOD MEMORY"** hand decorated by Solimene master ceramists from Vietri sul mare.

ENJOY YOUR MEAL!

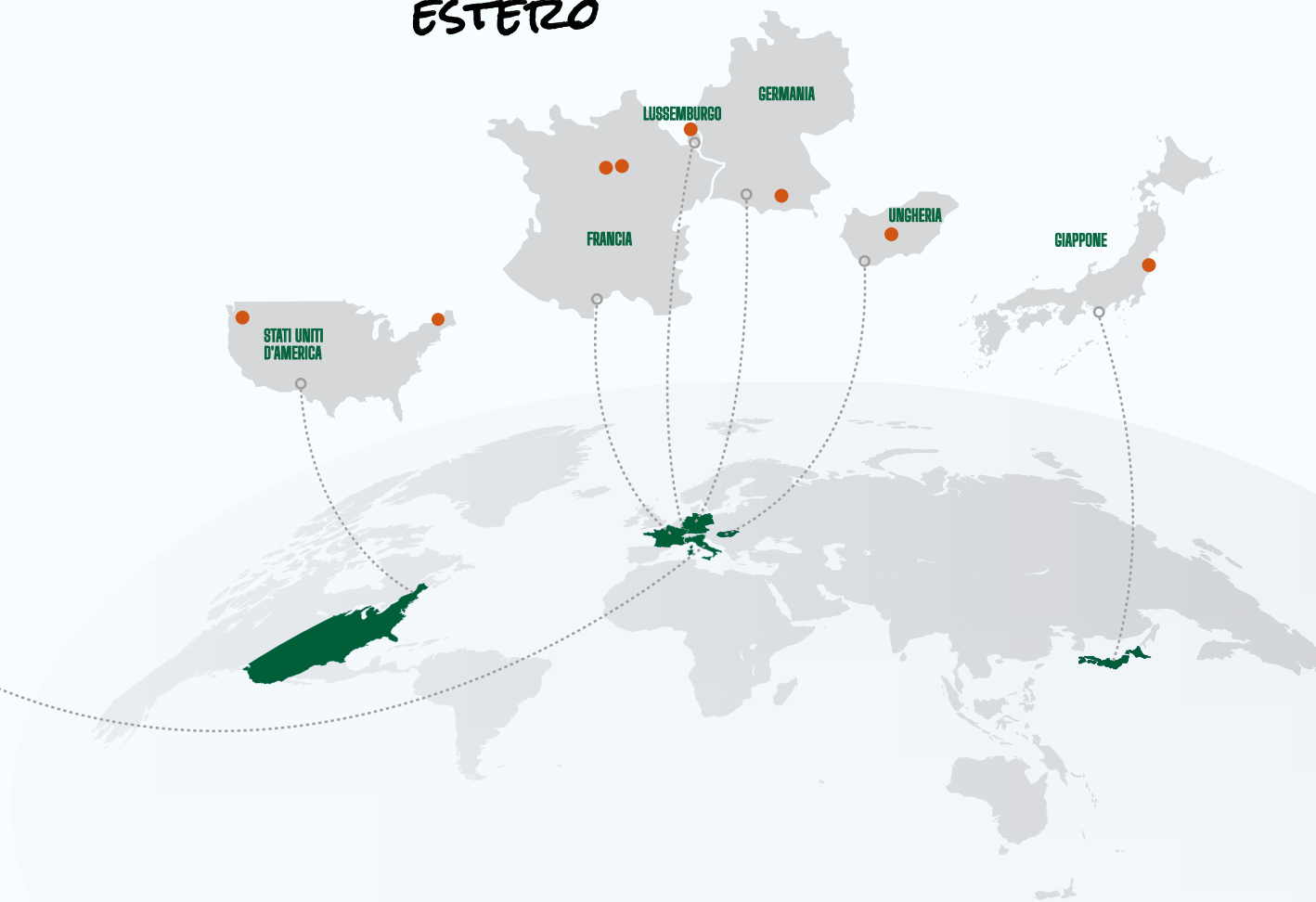


ITALIA

I RISTORANTI DEL BUON RICORDO



ESTERO





IL VERO LUSSO È CONCEDERSI LA QUALITÀ,
SEMPRE.

F
FILETTE
·PRIME WATER·

ITALIA



PIEMONTE | Cuneo

RISTORANTE IL GRILL DEL LOVERA DAL 1939



**Gnocchetti di farina
di castagna
al Castelmagno**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2023
available since 2023

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2023



All'interno del Palazzo Lovera, con ingresso sia sulla pedonale via Roma 37 che su via Savigliano 14, c'è il Grill del Lovera dal 1939 che propone una cucina di tipica impronta Piemontese con alcune inflessioni liguri.

I nostri menù vogliono avere un legame con il territorio perché il cibo è un importante elemento di chi eravamo e di chi vogliamo essere. Le alpi Marittime hanno ricette di piatti semplici, che incontrano stagioni, tradizioni, gli antichi mestieri delle donne e degli uomini di questi angoli di terra, orgogliosi, riservati e forti. Un'attenzione particolare alla cucina alla griglia per gustare carni piemontesi elevate all'ennesima potenza.

Inside the Palazzo Lovera, with entrance both on the pedestrian via Roma 37 and on via Savigliano 14, there is the Grill del Lovera since 1939 which offers a typical Piedmontese cuisine with some Ligurian influences.

Our menus want to have a link with the territory because food is an important element of who we were and who we want to be. The Maritime Alps have recipes for simple dishes, which meet seasons, traditions, the ancient crafts of the women and men of these proud, reserved and strong corners of the earth. Particular attention to grilled cooking to enjoy Piedmontese meats elevated to the nth degree.



Cuneo

Via Roma, 37 - 12100 | Tel. 0171.690420
www.palazzolovera.com/ristorante-lovera
info@palazzolovera.com



TRATTORIA PAOLINO

di Paolo Talarico



**Panissa
alla vercellese**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2020
available since 2020

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2010**



Trattoria Paolino nasce nel 2010. Paolo Talarico patron e chef della stessa dopo un percorso di studi all'istituto alberghiero G. Pastore di Varallo Sesia, inizia a fare esperienza in diversi locali nazionali e non, dopo circa 10 anni di esperienze lavorative decide di aprire il suo locale, riscuotendo sin da subito diversi consensi sia da parte della clientela che da parte delle guide gastronomiche nazionali. La nostra cucina è schietta e sincera e la nostra parola d'ordine è e resterà sempre etica e passione, nel rispetto delle materie prime e del cliente.

Trattoria Paolino was born in 2010. Paolo Talarico patron and chef of the same after a course of study at the hotel institute G. Pastore of Varallo Sesia, he begins to gain experience in several national and local venues, after about 10 years of work experience he decides to open his restaurant, collecting since from immediately various consents both from the clientele and from the national gastronomic guides. Our kitchen is sincere and sincere and our watchword is and will always remain ethics and passion, respecting the raw materials and the customer.



Pila (VC)

Via per Alagna, 8 - 13020
paolo@trattoriapaolino.it

RISTORANTE BON PAREJ



Bonet

Il piatto - The plate:
in corso dal 2024
available since 2024

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2014**



Il ristorante Bon Parej si trova all'angolo con Piazza Vittorio Veneto. Un locale intimo e accogliente ideale per una cena o un pranzo in compagnia. Un'ampia vetrata si staglia sulla cucina a vista, potrete così sempre sbirciare i nostri chef all'opera. Il Bon Parej nasce con l'idea di portare nel cuore di Torino, i sapori, i piatti e la tradizione delle Valli di Lanzo. La cucina propone piatti tipici della tradizione culinaria Piemontese come vitello tonnato, bagna càuda, polenta e agnolotti (rigorosamente fatti in casa). Hanno selezionato le migliori materie prime delle loro Valli, tra formaggi, salumi, affettati e ortaggi. Al Bon Parej assaporerete i sapori della cucina della nonna.

The Bon Parej restaurant is located on the corner with Piazza Vittorio Veneto. An intimate and welcoming place ideal for a dinner or lunch with friends. A large window stands out over the open kitchen, so you can always peek at our chefs at work. Bon Parej was born with the idea of bringing the flavours, dishes and tradition of the Lanzo Valleys to the heart of Turin. Our cuisine offers typical dishes of the Piemontese culinary tradition such as vitello tonnato, bagna càuda, polenta and agnolotti (strictly homemade). We have selected the best raw materials from our valleys, including cheeses, cured meats, cold cuts and vegetables. Here you will savor the flavors of grandmother's cooking.



Torino

Via Eusebio Bava, 1/G | Tel. 011.8397897
ristorante@bonparej.it | www.bonparej.it

RISTORANTE IL PERNAMBUCCO

di Luciano e Ivana Alessandri e Nicoletta Pellegrinetti



Cozze ripiene
antica ricetta ligure

Il piatto - The plate:
in corso dal 2020
available since 2020

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **1997**



Albenga è una delle più interessanti località della Riviera delle Palme, sullo sfondo delle verdi valli Ingaune. Questo prestigioso ristorante, a due passi dal mare, ha per simbolo l'arancio pernambuco, antica produzione del luogo. Questa scelta sta a significare il forte senso della tradizione della famiglia Alessandri: la signora Ivana e la nuora Nicoletta in cucina; il marito Luciano e il figlio Massimo in sala. Del locale merita specifica segnalazione la suggestiva veranda affacciata sul prato all'inglese.

Albenga is one of the most interesting places on the Riviera delle Palme, with the green Ingaune valleys on the background. This prestigious restaurant, just steps away from the sea, has the pernambuco orange as its symbol, an ancient local produce. This choice signifies a strong sense of tradition of the Alessandri family: signora Ivana and Nicoletta, her daughter-in-law, in the kitchen; husband Luciano and their son Massimo in the hall. The evocative veranda overlooking the lawn deserves special mention.

Albenga (SV)

Viale Italia, 35 (nel Parco Minisport) - 17031
Tel. e Fax 0182.53458

www.ilpernambuco.it | info@ilpernambuco.it



RISTORANTE CAPANNINA CICCIO

di Calligani



Zuppa di farro
della Garfagnana
con moscardini
nostrani

Il piatto - The plate:
in corso dal 2015
available since 2015

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2015**



Accogliendo la Capannina Ciccio, il Buon Ricordo non accoglie soltanto un prestigioso ristorante situato in una piazza molto suggestiva tra la foce del fiume Magra e il mare, con le Alpi Apuane, che ne fanno un degno sfondo. Accoglie anche un pezzo di cultura italiana, visto che nel tempo si è affermata come il ritiro goloso di artisti, pittori, poeti, scrittori, editori e intellettuali di chiara fama. Inutile fare nomi: basta osservare le testimonianze che ne arricchiscono le pareti e le sculture che la abbelliscono.

By inducing the Capannina Ciccio, the association Buon Ricordo has not only welcomed a prestigious restaurant located in a very picturesque square between the mouth of the river Magra and the sea, with the Apuan Alps standing as a worthy backdrop. It has also welcomed a piece of Italian culture, given that over time it has established itself as the refuge of gourmand artists, painters, poets, writers, publishers, and intellectuals of well-known fame. No need to name names: one has only to check out the testimonies that enrich its walls and the sculptures embellishing its rooms.

Ameglia (SP)

Via Fabbriotti, 71 - Loc. Bocca di Magra - 19031
Tel. 0187.65974 | Fax 0187.609000

www.capanninaciccio.it | rist.ciccio@gmail.com



TRATTORIA DELLA MARINA

della Famiglia Canese



**Testaroli al pesto
della "Lola"**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2017
available since 2017

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2011**



La trattoria si affaccia alla piazza che introduce alla scenografica passeggiata a mare di Porto Venere: una location unica al mondo, con una cornice di storia e natura che giustifica il riconoscimento di Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco. La cucina della casa conferma le migliori aspettative in materia di fedeltà alla tradizione regionale: lo sottolinea tanto l'appartenenza all'Ordine dei Cavalieri della Confraternita del Pesto, quanto un menù di mare che passa in rassegna tutte le specialità della Riviera di Levante.

This restaurant overlooks the square that leads to the scenic waterfront walk in Porto Venere: a unique location in the world, with a historic setting and nature that justifies the Unesco World Heritage award. The house cuisine confirms the greatest expectations on the subject of faithfulness to regional traditions: its membership in the Order of the Knights of the Confraternity of Pesto, as well as a seafood menu that offers a taste of all the specialties of the Riviera di Levante are a testimony to this.



Porto Venere (SP)

Piazza Marina, 6 - 19025 | Tel. e Fax 0187.790686
www.trattoriadellamarina.it | roberto.canese@me.com

RISTORANTE MANUELINA

della Famiglia Carbone



**Morone al sale,
salsa ai limoni nostrani,
sfoglie di patate
e caviale**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2022
available since 2022

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **1967**



Recco è la località che introduce alle bellezze della Riviera di Levante: Camogli, Portofino, Rapallo e via dicendo... Da questo punto di vista la sosta da Manuelina è per tradizione ormai secolare il miglior viatico lungo questo tratto dell'Aurelia. La famiglia Carbone, oggi come un tempo, tiene viva la fama di un ristorante al quale si sono affiancati albergo e focacceria. Ambiente elegante e raffinato. Menu che rappresenta la tradizione Ligure, anche in chiave contemporanea.

Recco is the gateway to the beauties of the Riviera di Levante: Camogli, Portofino, Rapallo, and so on... From this perspective, a stop at Manuelina has, by now a century-old tradition, been the best way to begin this stretch of the Aurelia. The Carbone family, today as in the past, maintains the reputation of a restaurant that has also expanded into a hotel and focacceria. The atmosphere is elegant and refined. The menu embodies Ligurian tradition, albeit with a contemporary twist.



Recco (GE)

Via Roma, 296 - 16036
Tel. 0185.74128 | Fax 0185.721677
www.manuelina.it | manuelina@manuelina.it



ANTICA OSTERIA DEL CERRETO

di Stefano Scolari

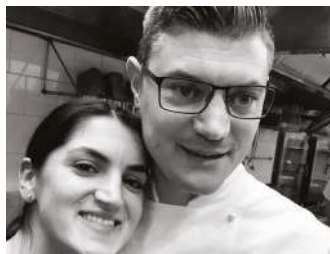


**Carnaroli
"stra" mantecato
al Panterone Lodigiano
Carena
e pere caramellate**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2025
available since 2025

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2010**



Il locale è situato in un piccolo borgo di 280 abitanti alle spalle di una splendida Abbazia dei monaci cistercensi fondata nel 1084. La struttura del ristorante è un vecchio bar - macelleria di paese, totalmente ristrutturato e ampliato ma sempre nel rispetto delle strutture tipiche dei cascinali lombardi. Da ormai 20 anni, lo Chef e Patron Stefano Scolari, ha sempre servito piatti tradizionali ma a volte anche apportando rivisitazioni; i dolci sono di produzione propria. A contorno, una cantina di circa 300 etichette e una carta distillati con circa 350 referenze. Interessante farci più di un giro, Il menù degustazione cambia mensilmente.

The restaurant is located in a small village of 280 inhabitants behind a splendid Abbey of the Cistercian monks founded in 1084. The structure of the restaurant is an old bar - butcher's shop in the town, totally renovated and expanded but always respecting the typical structures of Lombard farmhouses. For the past 20 years, Chef and Patron Stefano Scolari has always served traditional dishes but sometimes even making revisitations, the desserts are home-made. A side dish, a cellar of about 300 labels and one distilled paper with about 350 references. Interesting to make us more than one tour, the tasting menu changes monthly.



Abbadia Cerreto (LO)

Via Dell'Abbazia, 6 - 26834 | Tel. 0371.471009
www.osteriadelcerreto.it | info@osteriadelcerreto.it

RISTORANTE SALICE BLU

di Luigi Gandola



**Risotto
ai fiori di zuccina
e tartufo di Bellagio**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2024
available since 2024

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2013**



Un piccolo ristorante familiare nella perla del lago di Como. Bellagio certo aiuta, ma chef Luigi Gandola insieme alla moglie Camilla rendono il loro locale un punto di riferimento per l'ospitalità e la buona cucina sia a livello italiano che internazionale. Una tappa per la ristorazione dal lontano 1973, quando Mino e Flora Gandola fecero accomodare i primi clienti. Il menu di chef Luigi, così come le proposte di caccia al tartufo, scuola di cucina e degustazione di vini, sono la testimonianza del legame con il territorio lariano e la mission di affermarsi come experience restaurant, per un'esperienza esclusiva da ricordare.

A small family restaurant in the pearl of Lake Como. Bellagio certainly helps, but chef Luigi Gandola together with his wife Camilla make their restaurant a point of reference for hospitality and good cuisine on both an Italian and international level. A stop for catering since 1973, when Mino and Flora Gandola welcomed the first customers. Chef Luigi's menu, as well as the truffle hunting, cooking school and wine tasting proposals, are testimony to the bond with the Como area and the mission to establish itself as an experience restaurant, for an exclusive experience to remember.



Bellagio (CO)

Via per Lecco, 33 - 22021
Tel. 031.950535 | Fax 031.950393
www.ristorante-saliceblu-bellagio.it
info@ristorante-saliceblu-bellagio.it

Hotel aperto
da aprile **2016**



TRATTORIA ALTAVILLA

di Anna Bertola



La supa sciucia

Il piatto - The plate:
in corso dal 2021
available since 2021

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2011**



Ci troviamo nel cuore della Valtellina sul versante Retico e di fronte alle Alpi Orobie. L'Altavilla Locanda e tipica Trattoria fu acquistata dai miei genitori Pietro e Lucinda nel 1958 e gestita da me, Anna Bertola, dal 1985 e facciamo parte dei Locali storici di Lombardia. Nella mia Trattoria la bontà nella tradizione della cucina valtellinese: dai Pizzoccheri alla maniera di mamma Lucinda agli Sciatt con cicorino alle Manfrigole e altre proposte, il tutto annaffiato dai nostri grandi Nebbioli. Tradizione, accoglienza e amore nel raccontare e far conoscere questa Valle sono gli ingredienti principali che caratterizzano la mia Trattoria.

We are in the heart of Valtellina on the Rhaetian side and facing the Orobie Alps. The Altavilla Inn and typical Trattoria was bought by my parents Pietro and Lucinda in 1958 and managed by me, Anna Bertola, since 1985 and we are part of the historical places of Lombardy. In my Trattoria the goodness in the tradition of Valtellina cuisine: from Pizzoccheri in the manner of mamma Lucinda to Sciatt with cicorino to Manfrigole and other proposals, all washed down with our great Nebbioli. Tradition, hospitality and love in telling and making this Valley known are the main ingredients that characterize my Trattoria.



Bianzone (SO)

Via ai Monti, 46 - 23030 | Tel. 0342.720355
www.altavilla.info | benvenuti@altavilla.info



RISTORANTE AL FILO

di Massimiliano Tuseti



Cilindri di maialino
in porchetta

Il piatto - The plate:
in corso dal 2016
available since 2016

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2016**



Nel centro di Bormio, un locale accogliente e di assoluta qualità, ricavato da un vecchio fienile e da una stalla dalle volte in pietra risalenti al 600. Il termine dialettale "filò" evoca le chiacchiere e i pettegolezzi delle lunghe sere d'inverno coi quali i nostri nonni si intrattenevano nel tepore delle stalle. Max, lo chef patron e la moglie Sara accolgono, in una ideale atmosfera, per offrire una cucina raffinata eppure semplice, ispirata dalle materie prime valtellinesi nel rispetto delle stagioni e anche delle attese di una clientela moderna.

In central Bormio, a welcoming and top-quality restaurant, made out of an old barn and a stone-vaulted horse stable dating back to the seventeenth century. The term filò in the local dialect evokes chatting and gossiping on long winter evenings when our grandparents entertained themselves in the warmth of the stables. Max, the restaurant-owner chef and his wife Sara welcome their guests in an ideal atmosphere offering a refined yet simple cuisine that takes inspiration from the Valtellina raw materials respecting the seasons and the expectations of a modern clientele.



Bormio (SO)

Via Dante, 6 - 23032 | Tel. e Fax 0342.901732
www.ristorantealfilo.it | filo@bormio.it

RISTORANTE I 5 CAMPANILI



**Sinfonia
Bustocca**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2003
available since 2003

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 1995



Il Ristorante 5 Campanili di Busto Arsizio nasce come un luogo dove storia e gusto si incontrano in un abbraccio senza tempo. Qui ogni dettaglio, dall'arredo curato alla calda ospitalità, invita a vivere un'esperienza autentica, da condividere con chi ami. Da anni il ristorante è un punto di riferimento per chi cerca emozioni a tavola: piatti che raccontano la tradizione locale e si aprono a contaminazioni internazionali, sempre con ingredienti freschi e selezionati. Lo chef e la sua brigata trasformano ogni proposta in un viaggio sensoriale, capace di sorprendere con armonie inedite che uniscono passato e presente.

The 5 Campanili Restaurant in Busto Arsizio was born as a place where history and taste meet in a timeless embrace. Here, every detail, from the thoughtful decor to the warm hospitality, invites you to enjoy an authentic experience, to share with those you love. For years, the restaurant has been a go-to destination for those seeking culinary delights: dishes that showcase local tradition and embrace international influences, always using fresh, select ingredients. The chef and his team transform each dish into a sensory journey, surprising you with original harmonies that unite past and present.



Busto Arsizio (VA)

Via Luigi Maino, 18 - 21052 | Tel. e Fax 0331.630493
www.i5campanili.com | ristorante5campanili@gmail.com

RISTORANTE LE QUERCE

di Maurizio Luraschi



**Vialone nano
con minuta di missoltino
al balsamico e verdure**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2015
available since 2015

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 1989



Un posto che si chiama Mirabello si presenta da solo. La Brianza conserva angoli di antica bellezza e offre sempre un buon pretesto per scoprirli. Per fare un esempio che riguarda proprio Cantù, basti pensare alla più che millenaria basilica di Galliano. Dopo averne ammirato i magnifici affreschi, sarete nella migliore predisposizione per apprezzare la verdissima cornice e la bella atmosfera di questo ristorante, che Carla e Riccardo Luraschi dopo 30 anni di soddisfazioni hanno affidato al figlio Maurizio.

The name Mirabello is in and by itself the best presentation. Brianza retains corners of an ancient beauty and always offers a good excuse for discovery. To give you an example that concerns Cantù, just think of the more than millenary basilica in Galliano. After admiring its magnificent frescoes, you will be in the best mood to appreciate the green views and the nice atmosphere of this restaurant, which Carla and Riccardo Luraschi have entrusted to their son Maurizio after 30 satisfying years.



Cantù - Mirabello (CO)

Via Marche, 27 - 22063 | Tel. 031.731336 | Fax 031.735038
www.ristorantelequerce.com | catiapizzi@ristorantelequerce.com

LOCANDA DEGLI ARTISTI

di Sergio Carboni



**Marubini
ai profumi dell'orto**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2012
available since 2012

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2006



Lo scenario è il triangolo di campagna disegnata dall'Oglio e dal Po, che non è solo pittoresca ma anche foriera di grandi soddisfazioni gastronomiche. Qui opera da quattro generazioni la famiglia Carboni: a Torri si trova il ristorante Italia, nello scenario di villa Sommi Picenardi; a Cappella, la Locanda degli Artisti, sullo sfondo di un'antica corte padana. La cucina si basa sulla generosa tradizione cremonese, nobilitata quel tanto che basta, per essere all'altezza di locali così raffinati.

The scenario is the countryside triangle drawn by the Oglio and the Po rivers, which is not only picturesque but also a harbinger of great gastronomic satisfaction. This is where the Carboni family have been working for four generations: the Italia restaurant is located in Torri, in the scenery of Villa Sommi Picenardi; the Locanda degli Artisti is in Cappella, against the backdrop of an ancient Po Valley courtyard. Its cuisine is based on the generous Cremonese tradition, ennobled just enough to live up to such refined premises.



Cappella dè Picenardi (CR)

Via XXV Aprile, 13i - 26030 | Tel. 0372.835576
www.locandadegliartisti.it | info@locandadegliartisti.it

RISTORANTE LA PIANA

di Gilberto Farina



**Tagliatelle
e "misultitt"**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2021
available since 2021

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2010



Nato nel 1993 nella Brianza lecchese dalla passione dello Chef Gilberto Farina, nel 2008 il ristorante La Piana approda nel centro storico di Carate Brianza. Situato in una corte lombarda ristrutturata, presenta un ambiente intimo e accogliente, con muri a vista e travi in legno. Confortevole la piccola terrazza, sotto il portico d'entrata. La filosofia del ristorante è tradizione e innovazione del gusto lombardo: una ricerca personale dello Chef di prodotti tipici per fare della sua cucina l'espressione del proprio territorio. Possibilità di pernottamento nella Junior Suite del "Buon Ricordo".

Founded in 1993 in the Brianza area near Lecco out of the passion of Chef Gilberto Farina, in 2008 the La Piana arrived in the old town of Carate Brianza. Located in a renovated Lombard courtyard, it has an intimate and welcoming atmosphere, with exposed walls and wooden beams. The small terrace under the entrance porch is cozy. The restaurant's philosophy is tradition and innovation of Lombard taste: the Chef's personal search for typical products to make his cuisine the expression of the locality. Possibility of accommodation in the "Buon Ricordo" Junior Suite.



Carate Brianza (MB)

Via P. Zappelli, 15 - 20841 | Tel. 0362.909266
www.ristorantelapiana.it | info@ristorantelapiana.it
www.locandalapiana.it

RISTORANTE LA BAIÀ

della Famiglia Castelnovo



Pescicotto®
Il vero risotto
al pesce persico

Il piatto - *The plate*:
in corso dal 2024
available since 2024

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2024



Il Ristorante la Baia®, divenuto famoso per la ricetta storica del Pescicotto, risotto al pesce persico, conquista ben presto i clienti che cercano un ristorante elegante sul Lago di Como, grazie alla sua cucina ricercata, ai suoi tavoli collocati proprio in riva al lago e ad un servizio curato e attento. Dal 1994, il ristorante gestito dalla Famiglia Castelnovo è il punto di riferimento per la cucina di qualità in Alto Lago. Un'offerta riconosciuta in tutto il territorio che prosegue con le nuove generazioni. L'elemento che accomuna e caratterizza il team è il profondo amore per la professione. La cucina della Baia è una sintesi equilibrata tra il patrimonio culinario della tradizione italiana e della cucina Lariana.

The La Baia® Restaurant, which became famous for the historic Pescicotto recipe, perch risotto, soon won over customers looking for an elegant restaurant on Lake Como, thanks to its refined cuisine, its tables located right on the lake shore and its attentive service. and attentive. Since 1994, the restaurant managed by the Castelnovo family has been the point of reference for quality cuisine in Alto Lago. An offer recognized throughout the territory which continues with the new generations. The element that unites and characterizes the team is the profound love for the profession. The cuisine of the Baia is a balanced synthesis between the culinary heritage of the Italian tradition and the Larian cuisine.

CREMIA (CO)

Frazione San Vito, 356 | Tel. 0344.86294
info@ristorantelabaia.it | www.ristorantelabaia.it
Apertura stagionale dal 19 marzo all'11 ottobre



OSTERIA LA LANTERNA

di Pamela Paredi



Cambio PIATTO

Coniglio
di Carmagnola ripieno
della nonna Dantina

Il piatto - *The plate*:
in corso dal 2026
available since 2026

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu



Sulle sponde del lago Ceresio, nel Piccolo Mondo Antico troviamo una piccola realtà a pochi passi dal confine svizzero: l'Osteria La Lanterna. Un accogliente locale gestito dalla Chef Pamela Paredi. Si potranno gustare originali piatti con accostamenti tradizionali ma, allo stesso tempo, speciali, con un tocco di originalità che solo Pamela può dare. Importantissimo per l'osteria La Lanterna è la qualità e la stagionalità delle materie prime, per questo il menù cambia spesso in base al periodo dell'anno. Insieme al cibo è possibile scegliere tra una vasta scelta di vini, appassionata del buon mangiare e del buon bere, Pamela, è attenta ad avere sempre una cantina ben fornita per poter consigliare il miglior vino in abbinamento.

On the shores of Lake Ceresio, in the Piccolo Mondo Antico, we find a small business just a few steps from the Swiss border: Osteria La Lanterna. A welcoming place managed by Chef Pamela Paredi. You can taste original dishes with traditional combinations but, at the same time, special, with a touch of originality that only Pamela can give. The quality and seasonality of raw materials is very important for the La Lanterna tavern, which is why the menu often changes based on the time of year. Along with food, you can choose from a wide selection of wines, passionate about good food and good drink, Pamela is careful to always have a well-stocked cellar in order to recommend the best wine in combination.



Cressogno (CO)

Via G. Finali, 1 - 22010 | Tel. 0344.69014
www.osterialalaterna.it | osterialalaterna@gmail.com

Socio dal 2021

LOMBARDIA | Curno (Bergamo)

TRATTORIA TAIOCCHI

di Elisa Taiocchi



**I casoncelli
di nonna Alda**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2025
available since 2025

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 1925



La storia di Trattoria Taiocchi ha origine nel 1928, quando il bisnonno Angelo fondò una piccola osteria. Ora sono alla quarta generazione ed è divenuto un ristorante dove rivivere il sapore antico dei piatti della tradizione. Autentici custodi della cucina Bergamasca, Trattoria Taiocchi vuole farti riscoprire i valori di un tempo passato in cui ci si ritrovava attorno alla tavola per condividere il piacere di stare in compagnia.

The history of Trattoria Taiocchi originates in 1928, when great-grandfather Angelo founded a small tavern. Now they are in the fourth generation and it has become a restaurant where you can relive the ancient flavor of traditional dishes. Authentic custodians of Bergamo cuisine, Trattoria Taiocchi wants you to rediscover the values of a past time when we gathered around the table to share the pleasure of being in company.



CURNO (BG)

Via Tullio Buelli, 26 - 24035 | Tel. 035612530
info@trattoriataiocchi.it | www.trattoriataiocchi.com

LOMBARDIA | Grosio (Sondrio)

HOTEL SASSELLA RISTORANTE JIM

di Marcella e Ombretta Pini



Cambio PIATTO

**Gnocchi di patate
ripieni al bitto DOP
con bresaola IGP**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2026
available since 2026

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 1988



Entrati nel piccolo borgo di Grosio, fra l'imponente Chiesa di San Giuseppe e la storica Villa Visconti Venosta vi dà il benvenuto l'Hotel Sassella. La famiglia Pini e il suo staff vi accolgono con il sorriso per offrirvi un soggiorno indimenticabile in quello che, da più di cinquant'anni, è un punto di riferimento dell'ospitalità valtellinese. L'appassionato Chef Zeno Bernasconi e la sua brigata di cucina alla guida del Ristorante Jim, hanno portato freschezza alla carta del Ristorante, sapientemente diretto da Giuseppe Caspani.

Entering the small village of Grosio, between the imposing Church of San Giuseppe and the historic Villa Visconti Venosta, the Hotel Sassella welcomes you. The Pini family and its staff welcome you with a smile to offer you an unforgettable stay in what, for more than fifty years, has been a reference point of Valtellinese hospitality. The passionate Chef Zeno Bernasconi and his kitchen brigade at the helm of the Jim Restaurant, have brought freshness to the menu of the Restaurant, expertly directed by Giuseppe Caspani.



GROSIO (SO)

Via Roma, 2 - 23033 | Tel. 0342.847272 | Fax 0342.847550
www.hotelsassella.it | jim@hotelsassella.it



RISTORANTE OLONA DA VENANZIO DAL 1922

di Venanzio Pedrinelli



L'anatra
in 4 salse

Il piatto - *The plate*:
in corso dal 2023
available since 2023

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2004



Induno Olona è località d'accesso alla verdissima Valganna, sullo sfondo del parco naturale del Campo dei Fiori. Basti questo per evocare il piacere di una gita che non potrebbe avere migliore epilogo della sosta da Venanzio. Correva l'anno 1922 quando i Pedrinelli rilevarono quella che era una posteria con servizio di cucina. Lo stabile è lo stesso, garbatamente liberty, ma oggi l'atmosfera è quella di un ristorante di tono con un menù di prim'ordine e 500 etichette in cantina.

Induno Olona is the gateway to the green Valganna, against the backdrop of the natural park of Campo dei Fiori. This should suffice to evoke the pleasure of a trip that could have no best epilogue than a stop at Venanzio's. It was the year 1922 when the Pedrinelli family took over what had been a grocery store with cooking service. The building is the same, politely Art Nouveau in style, but today the atmosphere is that of a high-end restaurant with a first-class menu and 500 labels in the wine cellar.



Induno Olona (VA)

Via Olona, 38 - 21056 | Tel. 0332.200333
www.davenanzio.com | info@davenanzio.com

RISTORANTE LA PÒSA

di Luca Galli



Risotto agli aghi
di pino mugo
con ragù di lepre

Il piatto - *The plate*:
in corso dal 2021
available since 2021

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2021



Il ristorante La Pòsa è situato all'interno dell'hotel Flora nel centro di Livigno. Il ristorante e l'hotel, in stile tipicamente montano, sono gestiti dallo Chef Luca Galli che ha fatto dell'ospitalità a tavola e in hotel il suo fiore all'occhiello. Al ristorante il servizio cordiale, la ricca carta dei vini con vini valtellinesi, grandi vini italiani, internazionali e grandi annate, insieme alla genuinità dei piatti vi stupiranno. Sarà un piacere scoprire la cucina Valtellinese e quella livignasca attraverso le pietanze proposte da Luca.

The la Pòsa restaurant is located inside the Flora hotel in the center of Livigno. The restaurant and hotel, in typical mountain style, are managed by Chef Luca Galli who has made hospitality at the table and in the hotel his flagship. At the restaurant the friendly service, the rich wine list with Valtellina wines, great Italian and international wines and great vintages, together with the authenticity of the dishes will amaze you. It will be a pleasure to discover Valtellina and Livigno cuisine through the dishes proposed by Luca.



Livigno (SO)

Va Taglieda, 98 - 23041 | Tel. 0342.1980031
www.laposalivigno.com | info@hotelfloralivigno.it



ALBERGO DEL SOLE

di Mario e Francesca Colombani



**Sabbiosa
con la crema
al mascarpone**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2025
available since 2025

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 1965



Le prime notizie di questo pubblico esercizio risalgono al 1464, quand'era segnalato come locanda di posta sulla strada tra Pavia e Cremona, presso il ponte di Pizzighettone sull'Adda. Più che centenaria è anche la gestione della famiglia Colombani, che ne ha fatto uno dei santuari della ristorazione lombarda. L'ambiente è degno di tanta tradizione: di rustica eleganza, le sale interne, come peraltro le camere; di grande atmosfera, specie nelle sere d'estate, la corte con portici e pergole d'uva.

Information about this public house dates back to 1464, when it was mentioned as a posthouse on the road between Pavia and Cremona, at the Pizzighettone bridge over the Adda. Management by the Colombani family too has a history of over one hundred years. They made it one of the sanctuaries of Lombardy's catering services. The environment is worthy of such a tradition: the halls inside have a rustic elegance, as well as the rooms; the courtyard with porticoes and grape pergolas provides a great atmosphere, especially on summer evenings.



Maleo (LO)

Via Mons. Trabattoni, 22 - 26847 | Tel. 0377.58142
www.ilsoledimaleo.com | info@ilsoledimaleo.com



TRATTORIA MASUELLI S. MARCO

della Famiglia Masuelli



**Solare:
milanesine con risotto
allo zafferano**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2006
available since 2006

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2006



Piacerà agli amanti delle atmosfere d'antan, questa trattoria fondata nel 1921 dalla famiglia Masuelli: l'imponente bancone di mescita di gusto liberty; la boiserie laccata alle pareti; i tavoli e le sedie in paglia di Vienna; i lampadari degli anni Trenta a firma di Giò Ponti. In sostanza, un locale alla mano, grazie anche alla conduzione familiare: il patron Pino alla comanda, con il classico grembiule da sala; la mamma Tina e il figlio Max ai fornelli, in ideale equilibrio fra tradizione e modernità.

This restaurant founded by the Masuelli family in 1921 will please lovers of the atmosphere of old: the impressive cocktail bar, tastefully Art Nouveau; lacquered wood paneling on the walls; Vienna tables and straw chairs; 1930s chandeliers by Giò Ponti. Basically, down-to-earth premises, also thanks to the family management: the owner, Pino in command, with the classic lounge apron; mother Tina and son Max at the stoves, in an ideal balance between tradition and modernity.



Milano

Viale Umbria, 80 - 20135
Tel. 02.55184138 | Fax 02.39844063
www.masuellitrattoria.com | prenotazioni@masuellitrattoria.it

LA LOCANDA DEI BECCARIA



**Le stagioni
del risotto**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2019
available since 2019

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2019



La locanda è nata dalla passione per la cucina e per il vino che ha accompagnato tutta la nostra vita ed è venuta a coronare il sogno di poter finalmente condividere con i nostri ospiti le esperienze accumulate dietro ai fornelli e nelle cantine. Ne abbiamo visitate di cucine e cantine e, soprattutto, abbiamo conosciuto uomini e donne che ad esse hanno affidato la loro vita, così come abbiamo deciso di fare anche noi. Il risultato finale è la nostra locanda, un luogo d'incontro per chi si accosta al cibo e al vino con sincera passione.

The Locanda was born out of the passion for cooking and for wine that has accompanied all our lives and allowed us to crown the dream of finally being able to share the experiences accumulated behind the stove and in the wine cellars with our guests. We have visited kitchens and wine cellars and, above all, we have met the men and women who have entrusted their lives to such environment, that's why we decided to do it too. The end result is our Locanda, a meeting place for those approaching food and wine with sincere passion.



Montù Beccaria (PV)

Via Marconi, 10 - 27040 | Tel. 0385.262310

www.lalocandadeibeccaria.it | info@lalocandadeibeccaria.it



ALBERGO RISTORANTE SELVATICO

della Famiglia Selvatico



**Maleatti
del Selvatico**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2020
available since 2020

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2020



L'Hotel Selvatico dispone di un ristorante curato direttamente dalla proprietaria. La signora Piera, cuoca dell'Alleanza Slow Food, insieme alla figlia Michela, si occupa della gestione dello stesso a partire dalla scelta delle materie prime che servono alla composizione dei piatti legati alla tradizione e all'identità di Rivanazzano. Per questa ragione, l'impegno profuso è totale e severo nei confronti dei prodotti enogastronomici che faranno parte dell'offerta culinaria del ristorante Selvatico. La figlia Francesca e suo marito Sergio, dei veri e propri tutor, capaci di proporre uno dei tanti vini che compongono la ricchissima cantina del ristorante, per coniugarlo alle pietanze che si degusteranno.

The Hotel Selvatico has a restaurant directly managed by the owner. Ms. Piera, cook of the Slow Food Alliance, together with her daughter Michela, takes care of the management of the same starting from the choice of the raw materials used to make up the dishes linked to the tradition and identity of Rivanazzano. For this reason, the profuse commitment is total and severe towards the food and wine products that will be part of the culinary offer of the Selvatico restaurant. His daughter Francesca and her husband Sergio, real tutors, able to offer one of the many wines that make up the rich cellar of the restaurant, to combine it with the dishes that will be tasted.



Rivanazzano Terme (PV)

Via Silvio Pellico, 19 - 27055 | Tel. 0383.944720

www.albergoselvatico.com | info@albergoselvatico.com



RISTORANTE LA FORNACE

del Gruppo DOP (Denominazione di Origine Poli)



Reale di manzo "cbt" laccato con spuma di patate al Montebore

Il piatto - The plate:
in corso dal 2019
available since 2019

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2015



Ospitato al piano terra del Poli Hotel. È il luogo dove il fuoco, con la sua storica cottura, si fonde con le tecniche moderne, legando i prodotti del territorio e le antiche ricette a una visione futuristica, elegante e semplice dai succulenti tagli di carne, pesce e persino verdure, il filo conduttore del fuoco trasforma ingredienti semplici in esperienze gastronomiche indimenticabili. Affumicatura, brace, griglia e una selezione ricercata di vini prodotti esclusivamente su terreni vulcanici saranno il giusto contorno a un'esperienza completamente nuova.

Located on the ground floor of the Poli Hotel, it's a place where fire, with its time-honored cooking methods, blends with modern techniques, combining local products and ancient recipes with a futuristic, elegant, and simple vision. Succulent cuts of meat, fish, and even vegetables are served, the guiding thread of fire transforming simple ingredients into unforgettable gastronomic experiences. Smoking, embers, grilling, and a refined selection of wines produced exclusively on volcanic soils will be the perfect accompaniment to a completely new experience.



San Vittore Olona (MI)

S.S. Sempione 241 - 20028 | Tel. 0331.518308
www.ristorantelaforname.it | info@ristorantelaforname.it
info@polihotel.com



HOTEL



LA SERRA BISTROT



L'uovo della Serra

Il piatto - The plate:
in corso dal 2026
available since 2026

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Nuovo SOCO



Il ristorante, situato all'interno dell'Agriturismo Castello di Vezio, ha una posizione esclusiva con un incantevole vista panoramica nel centro del Lago di Como. La cucina utilizza ingredienti di qualità del territorio a km zero, dando vita a piatti che fondono tradizione e innovazione. Il locale offre un'elegante sala interna e uno spazio esterno immerso nel verde. Per le vostre occasioni speciali, è disponibile una terrazza panoramica, ideale per godersi il tramonto sul lago.

The restaurant, nestled within the Agriturismo Castello di Vezio, has an exclusive location with breathtaking views over the heart of Lake Como. The cuisine highlights genuine, high-quality ingredients, creating dishes that blend tradition and innovation. The venue features an elegant indoor dining room and a welcoming outdoor space surrounded by greenery. For your special occasions, a panoramic terrace is available, perfect for enjoying the sunset over the lake.



Vezio di Perledo (LC)

Via del Castellano, 16 - 23828
Tel. 334.3270345 chiamate solo WhatsApp
prenotazioni@laserrabistrot.it | www.laserrabistrot.it



HOTEL

RISTORANTE LA MONTANELLA

di Giorgio Borin



**Prosciutto
cotto nel vino**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2016
available since 2016

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2016**



Il ristorante della famiglia Borin da tre generazioni rende omaggio al borgo di Arquà Petrarca con una cucina di classe che affonda le sue radici nei riti delle stagioni e nella qualità dei prodotti del territorio. Il borgo del Poeta è lì sotto, appartato e stretto intorno al suo campanile. Lo si nota affacciandosi alla splendida terrazza naturale incorniciata dal verde delle piante. Il ristorante La Montanella è un luogo bello da vedere prima ancora che "buono" da mangiare.

This restaurant, which has belonged to the Borin family for generations, pays tribute to the village of Arquà Petrarca with a classy cuisine that has its roots in the rituals of the seasons and in the quality of the products of the territory. The Poet's village is just below, secluded and clinging to its bell tower. One can see it when looking out of the splendid natural terrace surrounded by lush trees. La Montanella is a beautiful place for sightseeing in addition to a "delicious" place where to eat.



Arquà Petrarca (PD)

Via dei Carraresi, 9 - 35032

Tel. 0429.718200 | Fax 0429.777177

www.montanella.it | lamontanella@gmail.com

TRATTORIA AL PONTE

della Famiglia Rizzato



**Coscia d'oca
sotto onto**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2021
available since 2021

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu



Trattoria al Ponte è l'unico ristorante della provincia di Rovigo riconosciuto ufficialmente come locale storico d'Italia, è la trattoria storica del Polesine, la cui cucina e filosofia sono espressione autentica del territorio, sia nella scelta delle materie prime (a "chilometri zero"), sia nei piatti della tradizione. Ma anche, e soprattutto, nella salvaguardia del patrimonio culturale e umano locale.

Trattoria al Ponte is the only restaurant in the province of Rovigo officially recognized as a historic restaurant in Italy, it is the historic trattoria of Polesine, whose cuisine and philosophy are an authentic expression of the territory, both in the choice of raw materials (at "zero kilometers"), Both in traditional dishes. But also, and above all, in safeguarding the local cultural and human heritage.



Bornio (RO)

Via Bertolda, 27 - 45020 | Tel. 0425.669890

www.trattorialponte.it | info@trattorialponte.it

RISTORANTE DUILIO AQA PALACE

della Famiglia Bortolussi



**Seppioline
alla pescatora**

Il piatto - The plate:
in corso dal 1997
available since 1997

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 1972



Caorle è rinomata località balneare della costa veneziana. Il campanile cilindrico che svetta sui tetti del centro storico, tutto calli e campielli, è l'immagine che rende merito alla sua storia. La famiglia Bortolussi, con cinquant'anni d'attività al suo attivo, rappresenta invece il fior fiore della tradizione alberghiera cittadina. Ciò vale anche per il ristorante Duilio, che si distingue innanzitutto per il doppio affaccio sulla darsena privata e sul giardino.

Caorle is a renowned seaside resort on the Venetian coast. The cylindrical bell tower that stands over the roofs of the old town, replete with calli (lanes) and campielli (squares) is an image that pays tribute to its history. The Bortolussi family, with fifty years of activity to their credit, represent the flower of the city hotel tradition. This also applies to the Duilio, which stands out for overlooking both the private dock and the garden.



Caorle (VE)

Via Strada Nuova, 19 - 30021
Tel. 0421.81087 | Fax 0421.210089
www.aqapalace.com | info@aqapalace.com



HOTEL

HOTEL DA BEPPE SELLO

di Carlo Orlandi



**Sfogliatina
porcini e spinaci**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2008
available since 2008

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 1994



Situato ai piedi delle maestose Tofane, il Ristorante nasce nel 1958 dal fondatore Giuseppe "Beppe" Menardi "Sello" e rimane a tutt'oggi gestito e di proprietà del pronipote Carlo Orlandi e della moglie Michela De Martin. Oltre ad essere un ristorante storico della Conca ampezzana, il Beppe Sello è conosciuto per la ricercatezza ma allo stesso tempo semplicità dei piatti che offre e per l'ottimo rapporto qualità-prezzo. Oltre alla accogliente sala ristorante, dispone di un piccolo bar e un accogliente giardino estivo.

Located at the foot of the majestic mount Tofane, this restaurant was established by the founder Giuseppe "Beppe" Menardi "Sello" in 1958 and to this day it is still managed and owned by his great-grandson Carlo Orlandi and his wife Michela De Martin. In addition to being a historic restaurant of the Conca Ampezzana, the Beppe Sello is known for its refinement and at the same time for the simplicity of the dishes it offers and excellent value for money. In addition to the cozy hall, the Beppe Sello has a small bar and a cozy summer garden.



Cortina D'ampezzo (BL)

Località Ronco, 68 - 32043 | Tel. 0436.3236 | Fax 0436.3237
www.beppestello.it | info@beppestello.it



HOTEL

HOSTARIA SAN BENEDETTO

della Famiglia Rugolotto



Gnocchi dolci di patate con uvetta, zucchero e cannella al burro versato

Il piatto - The plate:
in corso dal 2021
available since 2021

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **1921**



All'interno delle Mura Medievali della bella cittadina di Montagnana, è nato nel 1988 il ristorante "Hostaria San Benedetto". Gianni e Laura aprono il loro ristorante in un palazzetto del 1700 con giardino interno, già sede della residenza della Contessa Andronalecca. Lo Chef Gianni, rispettando le tipicità e tradizioni locali, realizza piatti con materie prime selezionate seguendo la stagionalità. Laura accoglie gli ospiti con un servizio attento, cercando di interpretare gusti ed esigenze. Il figlio Federico, sommelier, cura con passione le proposte della carta dei vini. selezionati vini italiani e non, con particolare attenzione ai vini naturali.

Inside the medieval walls of the beautiful town of Montagnana, the restaurant "Hostaria San Benedetto" was born in 1988. Gianni and Laura open their restaurant in a 1700 building with an internal garden, formerly the residence of the Countess Andronalecca. Chef Gianni, respecting the typical local traditions, creates dishes with selected raw materials according to the season. Laura welcomes guests with attentive service, trying to interpret tastes and needs. His son Federico, sommelier, takes care of the proposals of the wine list with passion. selected Italian and non-Italian wines, with particular attention to natural wines.



Montagnana (PD)

Via Andronalecca, 13 - 35044 | Tel. 0429.800999
www.hostariasanbenedetto.it | info@hostariasanbenedetto.it

TRATTORIA GUAIANE

di Lucio Marangoni



Bigoli lagunari

Il piatto - The plate:
in corso dal 2015
available since 2015

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **1991**



La prima vera sala da pranzo della Trattoria "Guaiane" aprì i battenti verso il 1950, quando Antonio De Nardi, dopo essere tornato a casa dalla prigionia in Germania, decise di trasformare in trattoria la vecchia osteria con annesso negozio di alimentari e generi vari (il cosiddetto "casoin"). Da luglio 2021 Lucio e Alessandro Marangoni continuano l'attività che durante gli anni ha inserito numerose serate a tema di grande successo.

The first real dining room of Trattoria "Guaiane" opened its doors around 1950, when Antonio De Nardi, after returning home from imprisonment in Germany, decided to turn the old inn with attached grocery store selling all kinds of wares (the so-called casoin) into a trattoria. From July 2021 Lucio and Alessandro Marangoni continue the activity which over the years has included numerous highly successful themed evenings.



Noventa Di Piave (VE)

Via Guaiane, 146 - 30020
Tel. 0421.65002 - 0421.65122 | Fax 0421.658818
www.guaiane.com | info@guaiane.com

RISTORANTE BOCCADORO

della Famiglia Piovani



**Galina imbriga
co' e tajadele**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2005
available since 2005

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2005**



Nel 1974 Loretta, Renato e Bruna, aprono il ristorante Boccadoro, spinti da passione, coraggio e un briciolo di incoscienza; negli anni successivi, con Paolo ed Emanuele, il locale si è evoluto, mantenendo comunque un'atmosfera calda e familiare. La cucina, ispirata alla tradizione veneta, è rivisitata e proposta in chiave moderna con un pizzico di ironia. Proponiamo le migliori carni del territorio, pesce di prima scelta e ricercati piatti "green", il tutto accompagnato da una cucina con oltre 500 etichette.

In 1974, Loretta, Renato, and Bruna opened the Boccadoro driven by passion, courage, and a shred of recklessness; with Paolo and Emanuele, the place has evolved in subsequent years, still maintaining a warm and familiar atmosphere. Its cuisine, which takes inspiration from the Venetian tradition, has been revisited and proposed in a modern key with a hint of irony. We offer the best local meat, fish of first choice, and refined vegetable dishes, all of which accompanied by a wine cellar with over 500 labels.

Noventa Padovana (PD)

Via della Resistenza, 49 - 35027
Tel. 049.625029 | Fax 049.625782
www.boccadoro.it | info@boccadoro.it



IL BURCHIELLO RISTORANTE LOCANDA

di Giuseppe Carraro



Risotto di Gó

Il piatto - The plate:
in corso dal 2008
available since 2008

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **1970**



Il burchiello è l'imbarcazione da trasporto che un tempo solcava i canali del Veneto e in particolare il naviglio del Brenta, che collega Padova a Venezia tra due ali di ville palladiane. Così idealmente sbarchiamo a Mira, che dei tempi della Serenissima conserva pittoreschi scorci e ancora oggi offre una cucina schiettamente lagunare. Il ristorante della famiglia Carraro è un'istituzione: imbarcadere privato, veranda sull'acqua e gazebo nel verde, ma soprattutto un menù di straordinaria varietà.

A burchiello is a kind of freight boat that once plowed the Veneto channels and in particular the Brenta canal, which connects Padua to Venice between two lines of Palladian villas. So, we ideally land at Mira, which preserves picturesque views of the times of the Serenissima and still offers an openly lagoon-inspired cuisine today. The Carraro family's restaurant is an institution: private dock, veranda on the water, and gazebo on the lawn, but above all a menu with an extraordinary variety.

Oriago di Mira (VE)

Via Venezia, 40 - 30034 | Tel. 041.472244
www.burchiello.it | info@ristoranteburchiello.it



RISTORANTE PARCO GAMBRINUS



Gamberi alla Gambrinus

Il piatto - The plate:
in corso dal 1968
available since 1968

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 1968



Parco Gambrinus è uno dei più autorevoli Locali Storici d'Italia, con oltre 180 anni di attività ininterrotta sotto la stessa insegna. Immerso in un magnifico parco attraversato da una risorgiva naturale, Parco Gambrinus è oggi una vera Residenza d'Epoca, dove storia, natura e arte del gusto si fondono in perfetta armonia. Alla guida della cucina, lo chef Pierchristian Zanotto, insignito della Stella Verde Michelin, interpreta con passione una visione gastronomica innovativa, fondata su etica, sostenibilità e legame con il territorio. Insieme ai fratelli Marianna e Gianmaria e alla mamma Rosa, prosegue l'eredità culturale del padre Adriano Zanotto continuando una tradizione di eccellenza, eleganza e autenticità.

Parco Gambrinus is one of Italy's most respected Historic Establishments, with over 180 years of uninterrupted operation under the same banner. Nestled in a magnificent park crossed by a natural spring, Parco Gambrinus is today a true historic residence, where history, nature, and the art of dining blend in perfect harmony. At the helm of the kitchen, Michelin Green Star-awarded chef Pierchristian Zanotto passionately interprets an innovative gastronomic vision grounded in ethics, sustainability, and a connection to the local area. Together with his siblings Marianna and Gianmaria and their mother Rosa, he continues the cultural legacy of their father Adriano Zanotto, continuing a tradition of excellence, elegance, and authenticity.

San Polo di Piave (TV)

Loc. Gambrinus, 20 - 31020

Tel. 0422.855043 | Whatsapp 379.1542038

www.gambrinus.it | info@gambrinus1847.com



RISTORANTE "DA CELESTE"

di Celeste e Giuliano Tonon



Cappelletti del conte Loredan

Il piatto - The plate:
in corso dal 1997
available since 1997

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu



Venegazzù è sul Montello, la dorsale boscosa che s'innalza nel cuore della gioiosa Marca Trevigiana. Si varca così la soglia di questo locale - rustico d'antica storia, tra focolari e spiedi a vista - del quale in tanti anni i fratelli Tonon ne hanno fatto un santuario della cucina trevigiana. Oltre al menù parla un calendario di serate che passano in rassegna tutte le specialità del territorio, dai funghi al radicchio rosso.

Venegazzù is on the Montello, the wooded ridge that rises in the heart of the joyful Marca Trevigiana. When you cross the threshold, you will find a rustic restaurant with an ancient history, fires and spits on display, which the brothers Tonon have made into a sanctuary of the Treviso cuisine over so many years. In addition to the menu, its schedule speaks of evenings that review all local specialties, from mushrooms to red radicchio.

Venegazzù (TV)

Via Armando Diaz, 12 - 31040 | Tel. 0423.620445

www.ristorantedaceleste.com | info@ristorantedaceleste.com



RISTORANTE AL COLOMBO

di Domenico Stanziani



Grancevola femena

Il piatto - The plate:
in corso dal 2023
available since 2023

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2023



Nel cuore di una splendida città, il ristorante per chi ama Venezia. In una seducente "calletta" si presenta nella tipica veste veneziana: un caratteristico palazzo pieno di storia e di passione, infatti, si narra che già nel '700 questo locale era rinomato per la squisitezza dei suoi piatti. Ristorante storico di Venezia dal 1789, Oggi dietro questo sipario di storia ci sono ambiti chef in grado di preparare i migliori menù per la raffinata clientela internazionale. Nelle sale da pranzo sono esposte numerose opere d'arte che creano un'atmosfera esclusiva. D'estate si può pranzare e cenare all'aperto sotto la soffice luce dei lampioni.

In the heart of a splendid city, the restaurant for those who love Venice. In a seductive "calletta" it presents itself in the typical Venetian guise: a characteristic building full of history and passion, in fact, it is said that already in the 1700s this place was renowned for the delicacy of its dishes. Historic restaurant in Venice since 1789, Today behind this curtain of history there are coveted chefs able to prepare the best menus for the refined international clientele. Numerous works of art are exhibited in the dining rooms that create an exclusive atmosphere. In summer, you can have lunch and dinner outdoors under the soft light of the street lamps.

Venezia

Calle del Teatro o della Commedia, 4619 - 30124
Tel. 041.5222627
www.alcolombo.com | info@alcolombo.com



RISTORANTE & ENOTECA DARÌ

di Giuliano e Corinna Dari



Risotto all'Amarone della Valpolicella DOCG

Il piatto - The plate:
in corso dal 2025
available since 2025

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2025



Corinna e Giuliano raccontano, con la loro vita, una bellissima storia di ristorazione veneta e di accoglienza. Tra calli e rii veneziani, tradizione popolare e le migliori cucine della Dominante, si affina la conoscenza e l'abilità di chef di Corinna. Una dote che porterà con sé fino ad oggi, sempre attiva nella cucina del Ristorante Darì, nel centro di Verona. Nella città di Giulietta e Romeo, insieme, hanno scritto una pagina importante della loro storia gastronomica con una formula innovativa dove, l'estro ai fornelli di Corinna era accompagnato dall'eleganza dell'accoglienza e la profonda conoscenza della cultura enologica di Giuliano. Un luogo gourmet che lascia il segno!

Corinna and Giuliano tell, with their lives, a beautiful story of Venetian catering and hospitality. Between Venetian streets and canals, popular tradition and the best cuisines of the Dominante, Corinna's knowledge and skill as a chef is refined. A skill that he will carry with him to this day, always active in the kitchen of the Darì restaurant, in the center of Verona. In the city of Romeo and Juliet, together, they wrote an important page in their gastronomic history with an innovative formula where Corinna's flair in the kitchen was accompanied by Giuliano's elegance of hospitality and profound knowledge of wine culture. A gourmet place that leaves its mark!

Verona

Vicolo Cieco San Pietro Incarnario, 5 - 37121
Tel. 045.595022
info@ristorantedari.com | www.ristorantedari.com



RISTORANTE DA PINO

di Danilo Moresco e Luciana Caset



Trancetti di Salmerino di montagna, in pan di mandorle tostate, arrostiti su guazzetto di porcini, patate chiffonade di porro fritto

Il piatto - The plate:
in corso dal 2014
available since 2014

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2001**



Prima il dovere turistico, con la visita dell'antico convento di San Michele all'Adige, luogo simbolo del Trentino, poi il piacere gastronomico, con la sosta al "Da Pino", a due passi dal casello autostradale. L'accogliente locale, a conduzione familiare dal 1983, propone cucina trentina, classica e internazionale con piatti di notevole eleganza. La carta dei vini anticipa il piacere di visitare una cantina che parte dai sapori valligiani per fare poi il giro del mondo, contando in tutto ben 800 etichette.

A tourist's first duty is a visit to the ancient convent of San Michele all'Adige, a landmark in Trentino, then gastronomic pleasure, with a stop at "da Pino", a few steps from the motorway exit. The friendly restaurant, family-run since 1983, offers Trentino, classic, and international cuisine with dishes of remarkable elegance. The wine list anticipates the pleasure of a visit to the wine cellar that starts from the flavors of the valley and then makes a tour around the world, counting 800 labels in total.

San Michele all'Adige (TN)

Via G. Postal, 39 - Frazione Grumo - 38010
Tel. 0461.650435 | Fax 0461.662941
www.ristorantedapino.it | info@ristorantedapino.it



LOCANDA AL CASTELLO

di Franca e Albino Balloch



Maltagliata di manzo alla longobarda

Il piatto - The plate:
in corso dal 2023
available since 2023

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2014**



Il ristorante si colloca al pian terreno del Castello, un ex convento di gesuiti risalente ai primi dell'Ottocento e trasformato dalla famiglia Balloch da storica "Locanda" a resort di charme. Le sale panoramiche e la terrazza consentono di ammirare un panorama di grande fascino degustando piatti prettamente stagionali sia della cucina nazionale che dell'antica tradizione friulana. Ai sapori dei prodotti tipici locali si sposano selezionati vini regionali e nella sala più rustica tutto è accompagnato dalla presenza del tipico Fogolar.

The restaurant is located on the Castle ground floor, a former Jesuit monastery dating back to the early nineteenth century and transformed by the Balloch family from a historic "Locanda" into a charming resort. The panoramic halls and terrace allow you to admire views of great charm tasting purely seasonal dishes both of the national cuisine and of the ancient Friuli tradition. Selected regional wines are combined with the flavors of typical local products and in the more rustic hall everything is accompanied by the presence of the typical Fogolar, open fire.

Cividale del Friuli (UD)

Via del Castello, 12 - 33043
Tel. 0432.733242 | Fax 0432.700901
www.alcastello.net | info@alcastello.net



RISTORANTE AL SOLE

di Tiziana Romanin



Cjarsons
di Lia

Il piatto - The plate:
in corso dal 2023
available since 2023

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2017**



Il Ristorante Al Sole, della famiglia Romanin da ben quattro generazioni, continua con passione e successo la strada che non ha mai abbandonato, ovvero quella della valorizzazione della cucina tradizionale carnica e dei prodotti del territorio. Dall'orto di casa provengono, per lo più, le verdure di stagione, funghi, erbe; oggi come un tempo i piccoli frutti vengono raccolti nei boschi. Calda e familiare l'accoglienza, bella e luminosissima la sala da pranzo con grandi vetrate, riscaldata dalla tradizionale stufa in maiolica.

The Al Sole, owned by the Romanin family for four generations with passion and success, continues along the path that it has never left, i.e. that of the enhancement of traditional Carnia cuisine and local products. Most of the season's vegetables, mushrooms, and herbs come from the kitchen garden; today, as in the old times, berries are harvested in the woods. A warm and cozy welcome, the dining hall with large windows is beautiful and bright, heated by the traditional majolica tiled stove.



Forni Avoltri (UD)
Via Belluno, 14 - 33020 | Tel. 0433.72012
www.alsoleromanin.it | forniavoltrialsoleromanin@libero.it



HOTEL

TRATTORIA ALLA LUNA

della Famiglia Pintar



Gnocchi
dolci

Il piatto - The plate:
in corso dal 2018
available since 2018

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2018**



Dal 1956, con grande passione e amorevole cura viene gestita dalla famiglia Pintar... mantenendo sempre le tradizioni della nostra terra e i gusti tutti della grande Mitteleuropa. Personale gentile e garbato, abbigliamento tradizionale e tipico, arredamento rustico, piatti che riportano alla mente il gusto di antichi sapori ritrovati, un tuffo nei colori del passato.. ed infine il piacere assoluto di star a tavola in buona compagnia respirando a pieni polmoni la Mitteleuropa!

Since 1956, it has been managed by the Pintar family with great passion and loving care, always keeping faith to the traditions of our land and all tastes of the great Mitteleuropa. Friendly and polite staff, traditional and typical clothing, rustic furniture, dishes that bring to mind the taste of newly-encountered ancient flavors, a plunge into the colors of the past and finally, the absolute pleasure of sitting at the table in good company by taking in a full breath of Mitteleuropa!



Gorizia
Via Oberdan, 13 - 34170 | Tel. 0481.530374 | Fax 0481.533326
trattorialallaluna@gmail.com

STORICO RISTORANTE AL PONTE

della Famiglia Rizzotti



**Seppioline "in tecia"
e sedano rapa**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2017
available since 2017

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2017**



L'edificio che ospita il ristorante, di oltre cent'anni e situato vicino al ponte sul fiume Isonzo da cui prende il nome, è stato recentemente rinnovato dalla famiglia Rizzotti: è un elegante salone, due piccole salette di cui una con caminetto in cui si è voluta mantenere l'atmosfera di un tempo. Dalla vecchia terrazza è stata ricavata una sala con caminetto per la griglia, sempre accesa anche d'inverno, che si affaccia con le sue vetrate sul verde del parco dove si trova l'Hotel.

The building that houses the restaurant, over one hundred years old, is located near the bridge on the Isonzo river from which it takes its name, and has been recently renovated by the Rizzotti family: it is an elegant hall, two small dining rooms, one of which with a fireplace, where the owners desired to maintain the atmosphere of the past. The old terrace has been converted into a hall with a fireplace for grilling, always lit even in winter, and windows overlooking the park greenery where the Hotel is located.



Gradisca d'Isonzo (GO)

Viale Trieste, 122 - 34072 | Tel. 0481.99213 | Fax 0481.93795
www.albergoalpon.te.it | info@albergoalpon.te.it



HOTEL

RISTORANTE OSTERIA LA PERGOLA

di Silva Beinat



**Ravioli al San Daniele
in salsa Montasio**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2022
available since 2022

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2017**



La sala interna volge attorno al fogolâr con una capienza di 35 coperti. Il pergolato posto all'entrata del ristorante ha una capienza di 32 coperti. Il locale dispone inoltre del giardino esterno da utilizzare nella bella stagione con 30 coperti a sedere. Il ristorante è arredando con uno stile antico, caldo e accogliente. Tavole in legno, ghiacciaie e frigoriferi in legno e altri mobili d'un tempo.

The hall inside encompasses the fogolâr, open fire, with a capacity of 35 seats. The pergola at the entrance to the restaurant has a capacity of 32 seats. The restaurant also has an outdoor garden used in good weather with 30 seats. It is furnished in an ancient, warm, and cozy style. Wood planks, iceboxes, and refrigerators and other furniture of the old times.



San Daniele del Friuli (UD)

Via Venezia, 57/A - 33038 | Tel. 0432.954909
www.lapergolasandaniele.it | info@lapergolasandaniele.it

HOTEL RISTORANTE LÀ DI MORET

di Franco Marini



**Risotto con il meglio
del nostro mare**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2015
available since 2015

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 1974



Più volte premiato con prestigiosi riconoscimenti e segnalato dalle più importanti guide gastronomiche italiane, il ristorante Fogolar Là di Moret è un punto di riferimento assoluto della cucina friulana. Gestito da oltre 100 anni con grande passione dalla famiglia Marini, offre ai propri ospiti una selezione esclusiva di prodotti locali di altissima qualità, preparati dallo chef Stefano Basello e il suo staff secondo uno stile in perfetto equilibrio tra tradizione ed innovazione gastronomica.

Several times awarded with prestigious accolades and listed in the most important Italian gastronomic guides, the Fogolar Là di Moret is an absolute reference point for Friuli cuisine. Managed by the Marini family with great passion for over 100 years, it offers its guests an exclusive selection of high-quality local products, prepared by chef Stefano Basello and his staff according to a style in perfect balance between tradition and gastronomic innovation.



Udine

Viale Tricesimo, 276 - 33100
Tel. 0432.545096 | Fax 0432.546052
www.ladimoret.it | hotel@ladimoret.it



TRATTORIA DA TONI

della Famiglia Morassutti



**Guancia di vitello
al Refosco**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2017
available since 2017

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 1979



Gradiscutta è un piccolo paese immerso nel verde della campagna friulana. Dal 1928 l'osteria mantiene la vecchia rotta, l'ambiente si ingrandisce: all'esterno un prato verde smeraldo, al centro di uno dei due saloni il "fogolar" dove si cucina alla brace e dove si accolgono gli ospiti con il garbo e lo stampo tipico dei friulani. Con la bella stagione si mangia sotto il portico che dà sul giardino, al cospetto di due alberi di pero secolari e sculture d'autore. Da buoni contadini si ha il rispetto dei prodotti della terra.

Gradiscutta is a small town surrounded by the greenery of the Friuli countryside. The Trattoria has kept to the old path since 1928, the environment being enlarged: outside an emerald green lawn, the fogolar, open fire, is in the middle of one of the two halls where food is grilled and where guests are welcomed with the typical grace of the Friuli inhabitants. In good weather you can eat underneath the portico overlooking the garden, in the presence of two centuries-old pear trees and sculptures by famous artists. Good farmers have respect for the products of the land.



Varmo (UD)

Via Sentinis, 1 - Fraz. Gradiscutta - 33030
Tel. 0432.778003 | Fax 0432.778655
www.ristorantedatoni.it | info@datoni.net

RISTORANTE PRÊT À PORTER

di Paolo Teverini



**Lombata di coniglio
in porchetta**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2019
available since 2019

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 1979



Un locale dove la ristorazione d'autore incontra la quotidianità. L'eccellenza delle materie prime e la ricerca gastronomica si sposano in un menù legato ai piatti tradizionali del territorio. Un ambiente rinnovato, giovane, ma dai dettagli curati e dal servizio attento. Potrai gustare in base alla stagione i migliori tartufi, i famosi cappelletti alla "moda di Artusi", i nostri passatelli, la fiorentina del casentino e le proposte dello Chef tipiche della sua "Cucina Naturale".

A restaurant where signature cuisine meets everyday life. Excellent raw materials and gastronomic research are combined in a menu linked to traditional local dishes. A renovated, young environment, but with special details and attention to service. According to the season, you can taste the best truffles, the famous cappelletti in the "Artusi mold", our passatelli, the Florentine steak of the Casentino and the Chef's proposals that are typical of his "Natural Cuisine".



Bagno di Romagna (FC)

Piazza Dante, 2 - 47021 | Tel. 0543.911260 | Fax 0543.911014
www.hotelto scoromagnolo.it | info@hotelto scoromagnolo.it



HOTEL

OSTERIA DI FORNIO

di Luca Caraffini



**Mezze maniche
di Fornio dal 1928**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2024
available since 2024

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2017



L'Osteria nasce subito dopo la Grande Guerra, negli anni Venti, nella piccola frazione di Fornio, quasi sul confine fra le province di Parma e Piacenza. Nelle due sale spuntano grandi travi in legno, tovaglie chiare e tinte riposanti. Alle pareti, spicca una serie di opere d'arte di artisti contemporanei. All'ingresso, il bancone e la cucina a vista. Non esiste osteria senza cantina. Nei sotterranei del locale, si schiudono le porte di una taverna in sasso, dedicata ai vini e alla stagionatura di Culatello, salame e prosciutto di Parma.

The Osteria was established immediately after the Great War, in the twenties, in the small hamlet of Fornio, almost on the border between the provincial districts of Parma and Piacenza. Large wooden beams, light tablecloths, and restful colors appear in the two halls. On the walls, stands a series of works of art by contemporary artists. At the entrance, the counter and the open kitchen. There is no tavern without a wine cellar. In the basement, doors to a stone wine cellar open up, dedicated to wine and to the maturing of Culatello, salami, and Parma ham.



Fidenza (PR)

Via Fornio, 78 - 43036 | Tel. 0524.60118 | Cell. 340.2204530
www.osteriafornio.it | info@osteriafornio.it

OSTERIA LA FEFA

di Giovanna Guidetti



**Insalata di coniglio,
verdure dell'orto,
maionese
e uovo di quaglia**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2019
available since 2019

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2007**



Finale Emilia, è un posto di confine: qui si incontrano due regioni e quattro province: Modena, Bologna, Ferrara e Mantova, con sovrapposizioni gastronomiche davvero singolari. L'Osteria, come ai bei tempi della signora Genoveffa, quando davanti scorreva il fiume Panaro, propone una cucina della tradizione utilizzando i prodotti di qualità del territorio. Il locale si trova sotto i portici di un paese che ha una storia da raccontare: "la Venezia degli Estensi". In cucina lavora con passione Giovanna Guidetti ed in sala il figlio Edoardo.

Finale Emilia, a border's town: in here two regions and four provinces meet: Modena, Bologna, Ferrara and Mantova, with truly unique gastronomic overlaps. The Osteria, as in the good old days when Signora Genoveffa owned it, when the Panaro river used to flow in front of it offers a traditional cuisine using local quality products. The restaurant is located under the porticoes of a village that has a story to tell: "the Venice of the Estensi". Giovanna Guidetti works with passion in the kitchen and her son Edoardo in the dining room.



Finale Emilia (MO)

Via Trento Trieste, 9/c - 41034 | Tel. 0535.780202
www.osterialafefa.it | info@osterialafefa.it



LA FORCHETTA

di Angelo Cammarata



**Risotto
al radicchio rosso,
salsa di Parmigiano,
gel di ribes
e prosciutto di Parma**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2019
available since 2019

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2019**



Il Ristorante La Forchetta è situato nel cuore del centro storico di Parma, in uno dei palazzi più belli e antichi della città, a pochi metri dal Duomo e il Battistero. La gestione è familiare e propone sia i migliori piatti della cucina tipica parmigiana che piatti di pesce gourmet. Tra le specialità del ristorante non possono mancare il Prosciutto di Parma, il Parmigiano Reggiano, i tortelli, il pesto di cavallo, le crudité di pesce, l'insalata alla catalana. Il pane e la pasta sono fatti in casa quotidianamente.

The La Forchetta is located in the heart of old town Parma, in one of the most beautiful and ancient city buildings, a few meters away from the Cathedral and Baptistry. The place is family-run and offers the best dishes of the typical Parmesan cuisine and gourmet fish dishes. Among the restaurant specialties, you shouldn't miss the Parma ham, Parmesan Cheese, tortelli, horsemeat pesto, fish crudités, and Catalan salad. Bread and pasta are homemade every day.



Parma

Borgo San Biagio, 6/D - 43121 | Tel. 0521.208812
www.laforchettaparma.it | info@laforchettaparma.it

AL CAVALLINO BIANCO

della Famiglia Spigaroli



**Tagliolini al burro
delle vacche rosse
e culatello**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2022
available since 2022

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 1968



Al Cavallino Bianco dal 1961 è il ristorante storico della Famiglia Spigaroli, gestito in prima persona da Luciano Spigaroli con Benedetta e Antonietta. Lo staff di cucina, sotto la supervisione dello Chef Massimo Spigaroli, permette agli ospiti di assaporare la vera cucina del territorio con uno sguardo rivolto al futuro. Dal 1968 il locale fa parte dell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo e tuttora rimangono inalterati l'amore per la cucina del territorio e lo spirito associativo.

Since 1961, the Al Cavallino Bianco has been the historic restaurant of the Spigaroli family, managed first-hand by Luciano Spigaroli with Benedetta and Antonietta. Thanks to the supervision of Chef Massimo Spigaroli, it allows guests to savor true local cuisine with an eye to the future. Since 1968, the restaurant has been a member of Unione Ristoranti del Buon Ricordo and the love for local cuisine and the association's spirit have remained unchanged to this day.



Polesine Zibello (PR)

Via Sbrisi, 3 - Località Polesine Parmense - 43010
Tel. 0524.96136 | Fax 0524.96416
www.fratellispigaroli.it | info@cavallinobianco.it



HOTEL

OSTERIA IN SCANDIANO

di Simone e Andrea Medici



**Faraona 4.0 all'aceto
balsamico tradizionale
di Reggio Emilia,
lamponi e cipolline
borettane**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2021
available since 2021

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2015



Il locale, aperto nel 1985 ai piedi della Rocca dei Boiardo da Contrano e sua moglie Nadia, è ora gestito dai figli Simone e Andrea Medici e da Marzo 2017 si è trasferito in "Villa Palazzina", un edificio storico del '400. Il locale, grazie all'impegno di Simone in sala e alla dedizione di Andrea alla cucina si è evoluto verso una gastronomia prettamente Emiliana con uno sguardo verso l'innovazione, traguardo raggiunto grazie a competenza e cortesia, oltre alla costante cura del ristorante di famiglia.

This restaurant, opened at the foot of Rocca dei Boiardo by Contrano and his wife Nadia in 1985, is now run by their sons Simone and Andrea Medici and in March 2017 it was relocated to "Villa Palazzina", a fifteenth-century historical building. Thanks to Simone's commitment in the dining room and Andrea's dedication to the kitchen, the restaurant has evolved towards a purely Emilian gastronomy looking to innovation, a goal achieved thanks to competence and courtesy, in addition to the constant care of the family restaurant.



Scandiano (RE)

Via Palazzina, 40 - 42019 | Tel. 0522.857079
www.osteriainscandiano.com | info@osteriainscandiano.com

RISTORANTE DA DELFINA

di Carlo Cioni



**Coniglio
con olive e pinoli**

Il piatto - The plate:
in corso dal 1988
available since 1988

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 1988



La location è da film d'autore - la villa medicea di Artimino, imperativo culturale della sosta - e la storia di nonna Delfina - da fantesca a ristoratrice di successo - potrebbe esserne degna sceneggiatura. Negli anni Cinquanta era una trattoria da cacciatori, scoperta poi dai primi turisti; oggi, nelle mani del figlio Carlo, è un ristorante quotato, frequentato dalle celebrità, dove gustare innanzitutto i classici della cucina toscana. Indimenticabile, il panorama che si gode dalla terrazza.

The location could be the set of an auteur film - the Medici villa in Artimino, the cultural imperative for a visit - and the story of grandma Delfina - maid to successful restaurateur - could make a worthy screenplay. In the fifties, it was a hunter's trattoria, later discovered by the first tourists; today, in the hands of her son Carlo, it is a listed restaurant, frequented by celebrities, where you can first of all taste the classics of Tuscan cuisine. The view you can enjoy from the terrace is unforgettable.



Artimino (PO)

Via della Chiesa, 1 - 59015 | Tel. 055.8718074 | Fax 055.8718175
www.dadelfina.it | posta@dadelfina.it

L'OSTERIA DI GIOVANNI

di Caterina Latini



**Piccione del Valdarno
arrostato ripieno
di salsiccia al finocchio
e cavolo nero**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2008
available since 2008

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2007



Il bello di visitare una città come Firenze non è solo l'emozione di fronte a monumenti celebri, ma anche la continua sorpresa nello scoprire le storie cui ha fatto da scenario. Come nel caso della famiglia Latini, ristoratori da più di cinquant'anni, ovvero dalla bottega con mescolta di vino di nonno Narciso al ristorante delle nipoti Caterina e Chiara, reduci da studi ed esperienze internazionali. Notevole l'ambientazione, negli ambienti a volte e capitelli pensili di un palazzo antico.

The beauty of visiting a city like Florence is not only feeling the emotion of standing in front of famous monuments, but also the continuous surprise of discovering the stories to which the city stood as a backdrop. As in the case of the Latini family, restaurateurs for more than fifty years, that is, from their grandfather Narciso's wine bar up until grand-daughters Caterina and Chiara's restaurant, who have returned from international studies and experiences. The setting, the vaulted ceilings and hanging ornamental capitals of an ancient building, is remarkable.



Firenze

Via del Moro, 18, 20, 22 R - 50123
Tel. 055.284897 | Fax 055.210004
www.osteriadigiovanni.com | info@osteriadigiovanni.com

TRATTORIA IL FRANCESCO

di Lara Celletti



**Fritto
del convento**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2017
available since 2017

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu



Il Francese si trova nel cuore di Firenze, a pochi passi da Piazza Santa Croce. È una trattoria tipica toscana dai sapori tradizionali, vini di qualità e profumi d'altri tempi. La storia de "Il Francese" affonda le sue solide radici nella Firenze popolare di fine '800: barrocciai, artigiani e popolani di quartiere. È uno storico e tipico locale di quartiere, pilastro di vita quotidiana della Firenze che fu, prezioso per la sua autenticità. Un luogo in cui assaporare i più tipici piatti della cucina fiorentina e toscana.

The Il Francese is located in the heart of Florence, just a few steps away from Piazza Santa Croce. It is a typical Tuscan trattoria serving traditional flavors, quality wines, and aromas of the past. The history of the "Il Francese" has its solid roots in the late nineteenth-century popular Florence: carters, artisans, and neighborhood folk. It is a historic and typical local neighborhood restaurant, pillar of daily life of the old Florence, precious for its authenticity. A place where you can taste the most typical Florentine and Tuscan dishes.

Firenze

Largo Bargellini, 16 - 50122 | Tel. e Fax 055.241605
www.trattoriailfrancesco.com
francescano@foodinfofirenze.com

Socio dal **2017**

RISTORANTE REGINA BISTECCA

di Simone Arnetoli, Matteo Perduca e Vincenzo Dilozeno



**Bistecca
alla fiorentina
di Chianina**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2025
available since 2025

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu



A due passi da piazza del Duomo, in quelli che per oltre 170 anni sono stati i locali della storica Libreria Gonnelli, epicentro della vita culturale fiorentina per circa due secoli, frequentata da intellettuali, scrittori ed artisti, Regina Bistecca offre un menù legato alla tradizione gastronomica locale.

Alle pareti, oltre 140 opere d'arte originali sono la cornice ideale per assaporare le specialità fiorentine e toscane, così come la collezione di oltre 400 libri di cucina e cultura gastronomica, danno continuità alla passione per il "sapere".

A stone's throw from Piazza del Duomo, in what for over 170 years were the premises of the historic Gonnelli bookshop, epicenter of Florentine cultural life for around two centuries, frequented by intellectuals, writers and artists, Regina Bistecca offers a menu linked to the local gastronomic tradition.

On the walls, over 140 original works of art are the ideal setting for savoring Florentine and Tuscan specialties, as well as the collection of over 400 cookery and food culture books, giving continuity to the passion for "knowledge".

Firenze

Via Ricasoli 14/r - 50124 | Tel. 055.2693772
mangio@reginabistecca.com | www.reginabistecca.com

Socio dal **2025**

RISTORANTE IL BATTIBECCO



**Peposo
alla fornacina**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2014
available since 2014

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2005



A Impruneta, città del cotto, alle porte del Chianti e a pochi chilometri da Firenze, trovate Il Battibecco. Il ristorante è situato all'interno di un parco con pini secolari, azalee e cespugli di rosmarino che portano al locale, una casa di campagna dai colori caldi. Un luogo dove prendersi una pausa con i piatti creativi dei nostri chef e la riscoperta delle ricette del territorio: da non perdere il "peposo della Fornacina". Dal campo alla tavola, la carta offre piatti preparati con ingredienti freschi e genuini, coltivati con amore e attenzione. Un'impronta sostenibile per rendere ogni piatto non solo delizioso ma anche un'esperienza autentica e legata al territorio.

In Impruneta, the city of terracotta, at the gates of Chianti and a few kilometers from Florence, you will find Il Battibecco. The restaurant is located within a park with centuries-old pine trees, azaleas and rosemary bushes which lead to the restaurant, a country house with warm colours. A place to take a break with the creative dishes of our chefs and the rediscovery of local recipes: don't miss the "peposo della Fornacina". From field to table, the menu offers dishes prepared with fresh and genuine ingredients, cultivated with love and attention. A sustainable footprint to make each dish not only delicious but also an authentic experience linked to the territory.



Impruneta (FI)

Viale Vittorio Veneto, 38 - 50023 | Tel. 055.2313820
www.ilbattibecco.it | info@ilbattibecco.it

RISTORANTE CICCIO MARINA

di Filippo Ferrari



**Zuppetta di mare
del Buon Ricordo**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2019
available since 2019

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu



Dopo anni di esperienza maturata con il rinomato ristorante "Capannina Ciccio" a Bocca di Magra, nasce la nuova gestione "Ciccio Marina" a Marina di Carrara mantenendo la tradizione dell'accoglienza e del mangiare bene. La cucina è tradizionale rivolta alla ricerca di materie prime selezionate e la cantina offre una ricca lista di vini bianchi e rossi in un ambiente moderno, con l'uso generoso di luce e spazio su tre livelli, vengono proposte diverse situazioni per soddisfare i vostri desideri.

After years of experience with the renowned restaurant "Capannina Ciccio" in Bocca di Magra, the new restaurant "Ciccio Marina" was born in Marina di Carrara in 2002, keeping to the tradition of hospitality and good food. The cuisine is both traditional and innovative and the wine cellar offers an extensive list of white and red wines in a modern setting with a generous use of light and space on three levels, different situations are proposed to satisfy your desires.



Marina di Carrara (MS)

Viale G. da Verrazzano, 1/A - 54033
Tel. 0585.780286 | Fax 0585.632864
www.ciccio marina.com | info@ciccio marina.com

Socio dal 2019

OSTERIA LA TECCHIA



Spghettino "Cavalieri"
con arselle viareggine

Il piatto - The plate:
in corso dal 2023
available since 2023

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2023



L'Osteria La Tecchia si trova tra i vicoli più caratteristici del centro storico di Pietrasanta. Alla Tecchia troverai tutti i sapori e i gusti tipici della cucina tradizionale toscana e non solo, basata su ricette e preparazioni antiche sapientemente rivisitate per proposte gastronomiche che rievocano in chiave moderna una tradizione culinaria antica, ricca di specialità e prodotti del territorio. La cucina si basa sui sapori semplici dei piatti, legati ad una storia territoriale e riproposti con sapiente maestria dallo chef Alberto Galbani. Una cucina che ha uno stretto legame con la terra che genera i suoi ingredienti e la rende particolarmente genuina.

Osteria La Tecchia is located among the most characteristic alleys of the historic center of Pietrasanta. At Tecchia you will find all the flavors and tastes typical of traditional Tuscan cuisine and beyond, based on ancient recipes and preparations wisely revisited for gastronomic proposals that evoke an ancient culinary tradition in a modern key, rich in specialties and local products. The cuisine is based on the simple flavors of the dishes, linked to a territorial history and re-proposed with skilful mastery by chef Alberto Galbani. A cuisine that has a close link with the land that generates its ingredients and makes it particularly genuine.



Pietrasanta (LU)

Via Garibaldi, 81/83 - 55045 | Tel. 340.4032620 | www.osteriatecchia.it
| info@osteriatecchia.it

RISTORANTE IL MESTOLO



**Capesante
con pappa
al pomodoro**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2021
available since 2021

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2021



Un grande sfida, quella di dar vita, a Siena, nel cuore della Toscana, ad un ristorante "di Pesce". Considerato poi l'anno in cui Il Mestolo fa il suo esordio, quando in terra di Siena il pesce era un qualcosa che si mangiava rigorosamente al mare. Ma in poco tempo, andare a mangiare il pesce al Mestolo diventa quasi un rito, soprattutto per i senesi, che non riescono a rinunciarvi.

A major challenge, opening a seafood restaurant in Siena, in the heart of Tuscany. Especially considering the year Il Mestolo opened, when in Siena, seafood was something one ate exclusively from the sea. But quickly, going to eat fish at Il Mestolo became almost a ritual, especially for the Sienese, who couldn't resist it.



Siena

Via Fiorentina, 81 - 53100 | Tel. 0577.51531
www.ilmestolo.it | ilmestolo@libero.it

RISTORANTE ENOTECA DEL DUCA

di Fabio Vallini



**Ravioli del duca
con piccione,
crema di pere e
finocchietto selvatico**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2024
available since 2024

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2024**



Volterra è una delle piccole meraviglie della Toscana, qui tutto ha qualcosa di speciale, anche Enoteca del Duca, nel prestigioso Palazzo Inghirami con dehors e cantina in grotta. Lo Chef e proprietario Fabio Vallini, in questo campo da oltre 40 anni, saprà deliziarvi sia con piatti della tradizione Toscana ma anche con nuove interpretazioni per assaporare pietanze uniche e stimolanti.

Volterra is one of the small wonders of Tuscany, everything here has something special, even Enoteca del Duca, in the prestigious Palazzo Inghirami with dehors and cave cellar. Chef and owner Fabio Vallini, who has been in this field for over 40 years, will be able to delight you both with traditional Tuscan dishes but also with new interpretations to savor unique and stimulating dishes.



Volterra (PI)

Via di Castello, 2 - 56048 | Tel. 058.81510
info@enoteca-delduca-ristorante.it

RISTORANTE BUCA DI SAN FRANCESCO

di Giovanni Betti



**Imbrecciata
Umbra**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2013
available since 2013

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu



Antico locale risalente al 1100 e situato nel centro storico di Assisi dove si possono degustare piatti anche all'aperto sotto una pergola ombreggiata da figli. All'interno della sala medievale si può scendere scoprendo delle grotte di epoca classica. Inaugurato dall'attuale proprietario Giovanni Betti nel 1973, sempre attento all'innovazione ed alle esigenze della domanda attuale e valorizzando i prodotti di un patrimonio regionale del quale si sente orgoglioso.

An ancient restaurant dating back to 1,100 AD and located in the old town of Assisi where you can taste dishes inside or outside under a pergola shaded by lime trees. Inside the medieval hall you can go downstairs to explore the caves of the classical era. Opened by the current owner Giovanni Betti in 1973, always aware of innovation and of the needs of current demand and enhancing the products of a regional heritage of which he feels proud.



Assisi (PG)

Via E. Brizi, 1 - Via Antonio Cristofani, 26 - 06081
Tel. 075.812204 | Fax 075.813780
bucasanfrancesco@libero.it

RISTORANTE TAVERNA DEL LUPO

di Rodolfo Mencarelli



Filetto di maialino al ristretto di Sagrantino con cipollotti di Cannara

Il piatto - The plate:
in corso dal 2015
available since 2015

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 1984



Ubicato in pieno centro storico a Gubbio, in un bellissimo palazzo medioevale, La Taverna del Lupo rappresenta un punto di riferimento dove gustare l'eccellenza della cucina umbra e di quella eugubina rivisitate in chiave moderna. Fondato nel 1968 da un'idea di Rodolfo Mencarelli e della moglie Lisetta, da 50 anni offrono un ambiente elegante e confortevole, che nel tempo è diventato un ristorante di fama internazionale fino ad aggiudicarsi il prestigioso premio "5 Stars Diamonds Award" nel 1998.

Located in the old town of Gubbio, in a beautiful medieval palace, the La Taverna del Lupo is a reference point where to enjoy the excellence of Umbrian and Eugubian cuisine revisited in a modern way. Founded in 1968 by Rodolfo Mencarelli and his wife Lisetta, for 50 years they have been offering an elegant and comfortable atmosphere, which over time has become an internationally renowned restaurant winning the prestigious "5 Stars Diamonds Award" in 1998.



Gubbio (PG)

Via Ansidei, 6 - 06024 | Tel. 075.9274368
www.tavernadellupo.it | tavernadellupogroup.com

RISTORANTE VESPASIA DI PALAZZO SENECA

di Vincenzo e Federico Bianconi



Stinco di vitello, ceci dei monti Sibillini e rosmarino

Il piatto - The plate:
in corso dal 2016
available since 2016

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2010



Il progetto Vespasia è stato creato da Vincenzo e Federico Bianconi, ultima generazione di una famiglia di ristoratori appassionati, con una tradizione che inizia dal 1850. Un tributo a questa terra ed alle sue immense ricchezze gastronomiche. Il ristorante Vespasia si trova nel Relais & Châteaux Palazzo Seneca, palazzo nobile del 1500, nel cuore artistico di Norcia. Nelle ricette del Vespasia si trova eleganza, ricerca, tradizione, creatività e molta etica professionale. Colori, profumi e sapori vogliono trasportare chi li degusta in un viaggio alla scoperta di questa terra, ricca di prodotti eccezionali, grande storia, sobrietà ed amore per le cose buone, sane e belle.

The Vespasia project was created by Vincenzo and Federico Bianconi, the latest generation of a family of passionate restaurateurs, with a tradition that began in 1850. A tribute to this land and its immense gastronomic riches. The Vespasia restaurant is located in the Relais & Châteaux Palazzo Seneca, a noble palace from the 1500s, in the artistic heart of Norcia. In the recipes of Vespasia you can find elegance, research, tradition, creativity and a lot of professional ethics. Colors, aromas and flavors want to transport those who taste them on a journey to discover this land, rich in exceptional products, great history, sobriety and love for good, healthy and beautiful things.



Norcia (PG)

Via Cesare Battisti, 10 - 06046 | Tel. 0743.817434
www.vespasiatorncia.com | vespasia@palazzoseneca.com



RISTORANTE GRANARO DEL MONTE DAL 1850

di Carlo Bianconi



**Filetti di maiale
su ristretto di verdure,
Passerina, guanciale
e tartufo**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2015
available since 2015

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 1990



Norcia è un nome che mette in allarme i buongustai: salumi e formaggi, funghi e tartufi, farro e lenticchie d'Appennino, paste caserecce e carni d'ogni tipo, trote, beccacce e cinghiali. Da Spoleto si risale la pittoresca valle del Nera, dove la città di San Benedetto appare sullo sfondo dei Monti Sibillini. Entro le mura questo ristorante albergo di grande atmosfera, ambientato in un edificio del Cinquecento, è quanto di meglio si può chiedere per una sosta degna di tanta aspettativa gastronomica.

Norcia is a name that makes gourmets prick up their ears: meats and cheeses, mushrooms and truffles, emmer and lentils of the Apennines, home-made pasta and meat of all kinds, trout, woodcock and wild boar. From Spoleto you can climb up the picturesque Nera valley, where the city of San Benedetto appears against the backdrop of the Sibillini Mountains. Within the walls, this restaurant with a great atmosphere, set in a sixteenth-century building, is the best you can ask for a stop worthy of such gastronomic expectations.



Norcia (PG)

Via Alfieri, 12 - 06046 | Tel. 0743.816513 | Fax 0743.817342
www.bianconi.com | info@bianconi.com



RISTORANTE LA ROSETTA

di Rodolfo Mencarelli



**Torello
alla Perugina**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2016
available since 2016

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2016



Tra i palati raffinati di Perugia e dintorni, ma anche e soprattutto per i tanti visitatori italiani e stranieri che amano arte, cultura e cibo di qualità e spesso si recano in questo gioiello di città, "La Rosetta" è ampiamente nota e apprezzata. In una posizione centralissima, a pochi passi dalla celeberrima Fontana Maggiore, altro simbolo di Perugia, in un edificio storico il ristorante accoglie con eleganza discreta offrendo una cucina molto attenta alla tipicità del locale e alla stagionalità.

Among the refined palates of Perugia and environs, but also and above all for the many Italian and foreign visitors who love art, culture, and quality food and often visit this jewel of a city, the "La Rosetta" is widely known and appreciated. In a central location, just a few steps from the famous Fontana Maggiore, another symbol of Perugia, in a historic building, the restaurant welcomes its guests with discreet elegance offering a cuisine that is very attentive to the restaurant's character and seasonal food.



Perugia

Piazza Italia, 19 - 06121 | Tel. 075.5720841
www.hilton.com/it/hotels/pegonup-rosetta-hotel-perugia/
pegon_hotel@hilton.com

DUE CIGNI RISTORANTE

di Rosaria e Sandro Morganti



Princisgras

Il piatto - The plate:
in corso dal 2006
available since 2006

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2006**



Da Civitanova si punta all'interno per visitare la chiesa di Santa Maria a Piè di Chienti, una delle più interessanti architetture medievali delle Marche, molto suggestiva all'interno. Poco distante si varca la soglia di questo raffinato locale, assai ben considerato dalla critica, tanto essenziale negli arredi quanto minuzioso nella ricerca gastronomica, fra storia e creazione, con una cantina giudicata fra le più interessanti d'Italia. Ed è un piacere ascoltare la bella storia della famiglia Morganti.

From Civitanova, head inside to visit the church of Santa Maria in Piè di Chienti, one of the most interesting medieval architectures of Marche, very pleasant inside. Not far away, you will cross the threshold of this refined restaurant, very well considered by critics, as essential in its furnishings as it is meticulous in its gastronomic research between history and creation, with a wine cellar judged to be among the most interesting in Italy. And it is a pleasure to listen to the beautiful story of the Morganti family.



Montecosaro Scalo (MC)

Viale Europa, 71 - 62010 | Tel. 0733.865182 | Fax 0733.565371
www.duecigniristorante.com | info@duecigniristorante.com

RISTORANTE AL CAPITANO



Linguine
allo Scucchiari

Il piatto - The plate:
in corso dal 2026
available since 2026

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Nuovo **SOCIO**



Nel cuore del suggestivo borgo antico di Porto San Giorgio, affacciato su uno dei corsi più vivaci del centro storico, il Ristorante Al Capitano offre un'esperienza intima e raffinata dedicata alla cucina di mare. Il locale, elegante ma non pretenzioso, è curato nei dettagli e si sviluppa in uno spazio raccolto che garantisce un'atmosfera accogliente e di grande discrezione. La filosofia gastronomica del ristorante ruota attorno al pescato locale del giorno, cucinato con leggerezza e rispetto: piatti semplici ma ben calibrati, capaci di esaltare il gusto del mare senza artifici inutili. Tra le proposte più apprezzate spiccano il tataki di tonno dell'Adriatico e i piatti simbolo del locale: le linguine allo Scucchiari, e la Carbo(mari)nara, celebre carbonara di pesce, entrambe specialità uniche di Nerio Cameli.

In the heart of the charming old town of Porto San Giorgio, overlooking one of the liveliest streets in the historic center, Ristorante Al Capitano offers an intimate and refined experience dedicated to seafood cuisine. The elegant yet unpretentious restaurant is meticulously crafted and occupies a small space that creates a welcoming and discreet atmosphere. The restaurant's culinary philosophy revolves around the local catch of the day, prepared with lightness and respect: simple yet well-balanced dishes that enhance the flavors of the sea without unnecessary artifice. Among the most popular dishes are the Adriatic tuna tataki and the restaurant's signature dishes: linguine with Scucchiari sauce and Carbo(mari)nara, the famous seafood carbonara, both unique specialties of Nerio Cameli.



Porto San Giorgio (FM)

Corso Castel San Giorgio, 31 - 63822
Tel. 0734.340354 | lucia@alcapitanonerio.it

RISTORANTE IL FUNGHETTO

di Michela e Michele Lombardi



**Rombo
del litorale Pontino
con topinambur
e carciofi**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2018
available since 2018

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2008



Il Ristorante Il Funghetto si trova a due passi da Latina, dal mare e dall'oasi del lago di Fogliano e del Circeo, con il ricco Agro Pontino alle spalle e i monti Lepini sullo sfondo. È un accogliente casale di rustica eleganza, con un giardino esterno per la stagione estiva e un caminetto sempre acceso in inverno. La zona è un fortunato crocevia di ricchezza alimentare e tradizioni: mare, campagna e monti s'incrociano, si mescolano e si fondono con armonia e fantasia, dando vita così ad una cucina divertente. Tutti i piatti possono essere anche gluten free.

The Al Funghetto is located a stone's throw from Latina, the sea, and the oasis of Lake Fogliano and Circeo, with the rich Agro Pontino behind and the Lepini mountains in the background. It is a welcoming farmhouse of rustic elegance, with an outdoor garden for the summer season and a fireplace always lit in winter. The area is a fortunate crossroads of food wealth and traditions: sea, countryside, and mountains intersect, blend and intermingle with harmony and imagination, giving rise to a fun cuisine. All dishes can be gluten free.



Borgo Grappa (LT)

Strada Litoranea 11412 - 04010 | Tel. 0773.208009
www.ristoranteilfunghetto.it | il.funghetto@alice.it

RISTORANTE HOTEL BASSETTO

dei Bassetto



**Il ciociaretto
di Bassetto**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2016
available since 2016

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2006



Ferentino è una delle località più interessanti della Ciociaria per scenario naturale e patrimonio culturale. Entro le mura si scoprono due bellissime chiese: il Duomo, eretto sulla spettacolare acropoli preromana, e Santa Maria Maggiore, d'arte gotico-cistercense - ma tutto il borgo è da esplorare con calma. Questo, il presupposto turistico alla sosta gastronomica nel ristorante dei Concutelli, la vera tradizione vive nei loro piatti dal 1955.

Ferentino is one of the most interesting places in Ciociaria due to its natural scenery and cultural heritage. Within the walls two beautiful churches are discovered: the Duomo, built on the spectacular pre-Roman acropolis, and Santa Maria Maggiore, of Gothic-Cistercian art - but the whole village is to be explored calmly. This, the tourist prerequisite to the gastronomic stop in the Concutelli restaurant, the real tradition lives on their dishes since 1955.



Ferentino (FR)

Via Casilina, km. 74,600 - 03013
Tel. 0775.244931 | Fax 0775.244399
www.hotelbassetto.it | info@hotelbassetto.it



RISTORANTE MICHELE CHINAPPI



**Filetto di spigola
scottato su crema
di cacio e pepe
con verdure di stagione**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2023
available since 2023

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2023



Michele Chinappi, sommelier e grande esperto di sala, si contende "il titolo" da sempre con la moglie Angela, in una tenace sfida all'accoglienza, giocata sulla competenza e sull'affabilità. Christian e Noemi, i figli, completano oggi la squadra. Il locale vanta un canale privilegiato per l'approvvigionamento di pescato dalle isole pontine; in cucina, lo chef Marco Bisleti ha ampliato l'impianto tradizionale del menu con una linea più contemporanea.

Michele Chinappi, sommelier and great dining expert, has always competed for the "title" with his wife Angela, in a tenacious challenge to welcome, based on competence and affability. Christian and Noemi, the sons, complete the team today. The restaurant boasts a privileged channel for the supply of fish from the Pontine islands; in the kitchen, chef Marco Bisleti has expanded the traditional menu layout with a more contemporary line.



Formia (LT)

Via Abate Tosti, 101 - 04023 | Tel. 346.2248182
www.michelechinappi.it | info@michelechinappi.it

RISTORANTE ROMANÈ

di Stefano Callegari



**Pollo
alla cacciatora**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2022
available since 2022

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2022



Nasce Romanè: il primo ristorante di Stefano Callegari. La passione per la pizza non è finita, ma nuovi stimoli agitano la fervida mente di Stefano. Tanti i piatti che si potranno assaggiare da "Romanè": piatti classici della tradizione romana e italiana, per lo più dimenticati, che Stefano ha imparato dalla mamma e di cui tutti noi abbiamo un ricordo familiare, che verranno proposti nella loro genuinità e con cura nella preparazione. Grande attenzione alle materie prime, non necessariamente "griffate", ma scelte sulla base della loro fedeltà a sapori e tradizioni.

Romanè is born: Stefano Callegari's first restaurant. The passion for pizza is not over, but new stimuli stir Stefano's fervent mind. Many dishes that can be tasted at "Romanè": classic dishes of the Roman and Italian tradition, mostly forgotten, that Stefano learned from his mother and of which we all have a familiar memory, which will be offered in their genuineness and with care in preparation. Great attention to raw materials, not necessarily "designer", but chosen on the basis of their fidelity to flavors and traditions.



Roma

Via Cipro, 106 - 00136 | Tel. 340.784 5281
romaneviacipro106@gmail.com

TRATTORIA SANTA PUPA

di Alessandro Tucci



**Ravioli d'arzilla
alla Vittoria**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2022
available since 2022

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2011



La Trattoria Santa Pupa è tradizione romana, fresca, pulita, di territorio, familiare, popolare. Ai classici dell'Urbe, affianchiamo la nostra proposta di pizza. a nostra Carta cambia ogni giorno, seguendo le stagioni e il mercato. Lavoriamo su prodotti freschi, grazie a fornitori fidati delle campagne laziali e delle montagne abruzzesi. Cucina popolare la nostra, riconoscibile, coerente con una tradizione da far vivere ed evolvere, con i giusti accorgimenti che la alleggeriscano e la rendano adatta ai gusti e ritmi di oggi, senza stravolgerla. Il nostro piatto del cuore? I Ravioli alla Vittoria.

Trattoria Santa Pupa is Roman tradition, fresh, clean, local, familiar, popular. To the classics of the city, we combine our pizza proposal. Our Charter changes every day, following the seasons and the market. We work on fresh products, thanks to trusted suppliers from the Lazio countryside and the Abruzzo mountains. Our popular cuisine, recognizable, consistent with a tradition to make it live and evolve, with the right precautions that lighten it and make it suitable for today's tastes and rhythms, without upsetting it. Our favorite dish? Ravioli alla Vittoria.



Roma

Piazza Navona, 40 - 00186 | Tel. 06.6880.4939
info@ristorante-3scalini.com

CHECCHINO DAL 1887

di Marina, Elio e Francesco Mariani



**Bue
garofolato**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2017
available since 2017

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 1982



A Roma è una vera e propria istituzione. Siamo al Testaccio e Checchino è stata la culla dei rigatoni con la pajata e della coda alla vaccinara, piatti popolari per antonomasia, ideati attorno alle carni del quinto quarto, ovvero i tagli di scarto e le frattaglie, ma che bontà! Da questa trattoria, sono transitati avventurieri e principi, personaggi dello spettacolo e politici, con uno strascico di cimeli e aneddoti. Nel 2017 inaugurato il cocktail bar con alla guida il Barman Simone, sesta generazione della famiglia.

In Rome it is a true institution. We are in the Testaccio district and Checchino is the cradle of rigatoni with pajata and vaccinara tail, popular dishes par excellence, designed around fifth-quarter meats, i.e. the cuts of waste and offal, but so good! Adventurers and princes, entertainment celebrities and politicians have passed through this trattoria leaving a trail of memorabilia and anecdotes. In 2017 the cocktail bar was inaugurated with Barman Simone, the sixth generation of the family, at the helm.



Roma

Via di Monte Testaccio, 30 - 00153 | Tel. e Fax 06.5743816
www.checchino-dal-1887.com | checchino_roma@tin.it

RISTORANTE MATER TERRAE

All'interno del Bio Hotel Raphaël



**Rinascimento
Italiano**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2023
available since 2023

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2023



Il ristorante Mater Terrae nasce nel 2013 dal desiderio di svolta di Roberto Vannoni e dal sentimento di Daniela. Entrambi cultori di una cucina ecosofica, amica del Pianeta e di tutti i suoi abitanti. Per coerenza con i loro principi vegetariana con excursus nel mondo plant based. Il ristorante è incastonato sulla terrazza del Bio Hotel Raphaël, situato nel cuore di Roma, Una vista imperdibile sulla "città eterna". Il menù è stato concepito con il supporto e l'amicizia di Pietro Leemann, fondatore del ristorante Joia di Milano, dal 1996 prima stella vegetariana Michelin in Europa. Il luogo ideale per passare del tempo, sempre prezioso, in un luogo unico e dai principi virtuosi.

The Mater Terrae restaurant was born in 2013 from Roberto Vannoni's desire for a change and Daniela's sentiment. Both lovers of an ecosophical cuisine, friends of the planet and all its inhabitants. For consistency with their vegetarian principles with an excursus into the plant based world. The restaurant is set on the terrace of the Bio Hotel Raphaël, located in the heart of Rome, an unmissable view of the "Eternal City." The menu was conceived with the support and friendship of Pietro Leemann, founder of the Joia restaurant in Milan, from 1996 first Michelin vegetarian star in Europe The ideal place to spend time, always precious, in a unique place with virtuous principles.

Roma

Largo Febo, 2 (Piazza Navona) - 00186 | Tel. 06.68283762
www.biohotelraphael.com/raphel-hotel-restaurant-in-rome.htm
restaurant@biohotelraphael.com



RISTORANTE ARMARE

di Stefano Callegari



**Calamaro
ripieno**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2024
available since 2024

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu



Nasce Armare: il primo ristorante di pesce di Stefano Callegari. Tanti i Piatti che si potranno assaggiare, Piatti classici della tradizione romana e Italiana, che Stefano ha imparato dalla mamma e di cui tutti noi abbiamo un Ricordo familiare, che verranno proposti con genuinità e cura nella preparazione. Grande attenzione alle materie prime, scelte sulla base della loro fedeltà a sapori e tradizioni.

Armare is born: Stefano Callegari's first fish restaurant. Many dishes that you can taste, classic dishes of the Roman and Italian tradition, which Stefano learned from his mother and of which we all have a family memory, which will be offered with authenticity and care in preparation. Great attention to raw materials, chosen on the basis of their loyalty to flavors and traditions.

Roma

Via Cipro, 61 - 00136 | Tel. 333.4612931
armareviacipro61@gmail.com



Socio dal 2024

LOCANDA BELVEDERE

di Chef Rufo



Cambio **PIATTO**

Cinghiale "Genuino"
delle Mainarde
alla Tintilia

Il piatto - *The plate*:
in corso dal 2026
available since 2026

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2010**



Nel cuore del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise, lo chef e sommelier Stefano Rufo racconta il suo legame con la terra attraverso piatti che uniscono tradizione e creatività. Con il marchio Ospitalità Italiana e una cantina da oltre 350 etichette — premiata tra le 100 migliori d'Italia — la Locanda Belvedere è un viaggio autentico nei sapori del Molise.

In the heart of the National Park of Abruzzo, Lazio and Molise, chef and sommelier Stefano Rufo expresses his bond with the land through dishes blending tradition and creativity. Awarded the Ospitalità Italiana mark and boasting a 350-label wine list among Italy's top 100, Locanda Belvedere offers an authentic taste of Molise.



Rocchetta a Volturno (IS)

Fraz. Castelnuovo al Volturno, Località Pratola
Tel. 338.1730892 | www.locandabelvedere.eu
chefrufo@gmail.com | Info@locandabelvedere.eu



RISTORANTE LA CORTE DEGLI DEI



Il cappuccino
del monaco

Il piatto - *The plate*:
in corso dal 2026
available since 2026

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu



Nel cuore di Agerola, all'interno dello storico Palazzo Acampora, La Corte degli Dei offre un'esperienza di fine dining che unisce tradizione campana e creatività contemporanea. La cucina, guidata dallo chef stellato Vincenzo Guarino, celebra il territorio attraverso ingredienti locali e stagionali reinterpretati con eleganza e tecnica raffinata. Tra menu degustazione ispirati alla terra, al mare e alla natura, e un ambiente di charme che fonde storia e gusto, La Corte degli Dei è un viaggio sensoriale nel cuore autentico dei Monti Lattari.

In the heart of Agerola, inside the historic Palazzo Acampora, La Corte degli Dei offers a fine dining experience that blends Campanian tradition with contemporary creativity. The cuisine, led by Michelin-starred chef Vincenzo Guarino, celebrates the region through local and seasonal ingredients reinterpreted with elegance and refined technique. With tasting menus inspired by the land, sea, and nature, and a charming setting that blends history and flavor, La Corte degli Dei is a sensory journey into the authentic heart of the Lattari Mountains.



Agerola (NA)

Via Armando Diaz 26 - 80051
Tel. 324.8437579
info@lacortedegliidei.it | www.lacortedegliidei.it

Nuovo **SOCIO**

RISTORANTE LA ROSA BIANCA

di Bianca Mucciolo



**Cavato allo stracotto
di pomodoro
e cacioricotta di capra**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2026
available since 2026

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Nuovo SOLO



"Il nostro è un credo contadino, siamo custodi delle tradizioni e della ruralità. Siamo a capo di un'azienda agricola circolare e di prossimità, siamo allevatori di capre e produttori di olio, verdure dell'orto e esperti di erbe spontanee. Abbiamo seminato e protetto grani antichi e produciamo pasta nel nostro micro pastificio agricolo" così Bianca Mucciolo, Chef e proprietaria racconta La Rosa Bianca.

"Ours is a peasant creed; we are custodians of traditions and rurality. We run a circular, local farm; we are goat farmers, oil producers, garden vegetables, and wild herb experts. We have sown and protected ancient grains and produce pasta in our own small farm," says Bianca Mucciolo, chef and owner of La Rosa Bianca.

Aquara (SA)

Località Piano - 84020

Tel. 366.3426062

bianca.mucciolo@icloud.com



PANCRAZIO LOCANDA CILENTANA

di Chiara Fontana e Giovanni Riccardi



**Spaghettone
al ragù di fico**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2025
available since 2025

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2025



La cucina di Locanda Pancrazio è caratterizzata dalla passione per i prodotti di stagione a Km0 e per il recupero delle ricette della tradizione. Nulla di ciò che portano a tavola viene dalla grande distribuzione e non utilizzano prodotti congelati. Il risultato sono piatti semplici e ricchi di sapore, che evocano l'infanzia e le ricette della nonna. Non a caso, nel rispetto della tradizione contadina, utilizzano anche le parti meno nobili dei cibi, come bucce e scarti che, sotto le loro sapienti mani, acquistano nuova vita, sprigionando i sapori autentici e intensi della cucina mediterranea. Locanda Pancrazio non segue le tendenze ma insegue un sogno che profuma di famiglia, di radici e di tradizioni.

The cuisine of Locanda Pancrazio is characterized by a passion for seasonal products at Km0 and for the recovery of traditional recipes. Nothing of what they bring to the table comes from large-scale distribution and they do not use frozen products. The result is simple dishes rich in flavor, which evoke childhood and grandmother's recipes. It is no coincidence that, in respect of peasant tradition, they also use the less noble parts of foods, such as peels and scraps which, under their expert hands, acquire new life, releasing the authentic and intense flavors of Mediterranean cuisine. Locanda Pancrazio does not follow trends but pursues a dream that smells of family, roots and traditions.

Castellabate (SA)

Piazza XVI Giugno 1138 - 84048 | Tel. 097.41735006

info@palazzogentilcore.it | www.palazzogentilcore.it



HOSTARIA BACCOFURORE 1930

di Raffaele Ferraioli & Erminia Cuomo



Ferrazzuoli
alla Nannarella

Il piatto - *The plate*:
in corso dal 2022
available since 2022

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2016



"L'ospitalita' è un'arte alla quale ci dedichiamo da quasi un secolo, e siamo convinti che mangiare e' un'attivitá spirituale, per cui la nostra cucina continua ad essere vera, genuina ispirata al rispetto delle buone regole e alla scelta accurata degli ingredienti legati al territorio e alla stagionalità, nell'attenzione costante alle esigenze della clientela e nella salvaguardia dell'identità. Vorremmo che il vostro ricordo di noi, del nostro piatto, del nostro ristorante sia sempre un "Buon Ricordo".

"Hospitality is an art to which we have dedicated ourselves for almost a century, and we are convinced that eating is a spiritual activity. Therefore, our cuisine continues to be authentic, genuine, inspired by respect for good practices and the careful selection of local and seasonal ingredients, with constant attention to customer needs and the preservation of our identity. We would like your memory of us, our food, and our restaurant to always be a "Good Memory."



Furore (SA)

Via G. B. Lama, 9 - 84010

Tel. 089.830360 | Fax 089.830352

www.baccofurore.it | info@baccofurore.it



HOTEL

RISTORANTE PASCALÒ

di Pasquale Vitale



Cacio limone
e S. Marzano

Il piatto - *The plate*:
in corso dal 2020
available since 2020

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2010



Pasquale Vitale è nato a Salerno nel 1973 e per gli amici è Pascalo. Ecco svelata l'origine del nome del suo ristorante. Un'attività a conduzione familiare che vede in sala il prezioso aiuto della moglie Maria De Angelis e dove, grazie alle numerose esperienze professionali in Italia e all'estero, Pasquale dà sfogo alla sua fantasia. Con la passione e l'orgoglio delle proprie origini in abbinamento alla tradizione familiare, lo chef Pasquale propone alla clientela ricette gelosamente tramandate, che superano sempre le aspettative anche del degustatore più attento. Il pesce... freschissimo !

Pasquale Vitale was born in Salerno in 1973 and for his friends is Pascalo. Here is the origin of the name of his restaurant. A family-run business that sees in the dining room the precious help of his wife Maria De Angelis and where, thanks to the numerous professional experiences in Italy and abroad, Pasquale gives vent to his imagination. With the passion and pride of his origins in combination with the family tradition, the chef Pasquale offers customers jealously handed down recipes, which always exceed the expectations of even the most attentive taster. Fish... super Fresh !



Marina di Vietri (SA)

Via Giuseppe Pellegrino, 154 - 84019 | Tel. 089.763062

www.ristorantepascalo.com | ristorantepascalo@gmail.com

ANTICO FRANCISCHIELLO



Delizia al limone

Il piatto - The plate:
in corso dal 2023
available since 2023

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu



La Nostra storia nasce nel 1909, da 4 generazioni siamo dedicati all' accoglienza del cliente e soprattutto alla buona tavola. In 120 anni le soddisfazioni sono state molteplici, prima stella Michelin in Campania nel 1975, onorati di aver avuto alle nostre tavole personaggi illustri. Nel 1977 per la prima volta viene presentata al pubblico la nota Delizia al Limone. La nostra filosofia è che il passato non va mai dimenticato e deve essere custodito per farne tesoro e aiutarci a migliorare guardando al futuro, pertanto come noto proponiamo una cucina di qualità ma di tradizione lasciando spazio in alcuni piatti contemporanei.

Our story began in 1909, for 4 generations we have been dedicated to welcoming customers and above all to good food. In 120 years the satisfactions have been many, first Michelin star in Campania in 1975, honored to have had illustrious people on our tables. In 1977 the well-known Delizia al Limone was presented to the public for the first time. Our philosophy is that the past must never be forgotten and must be kept in order to treasure it and help us improve by looking to the future, therefore as known we offer quality cuisine but of tradition, leaving space in some contemporary dishes.



Massa Lubrense (NA)

Via Partenope, 27 - 80061 | Tel. 081.5339780
www.francischIELLO.com | info@francischIELLO.com

OSTARIA PIGNATELLI



Pasta mista con patate e provola

Il piatto - The plate:
in corso dal 2025
available since 2025

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu



Vicino alla neoclassica Villa Pignatelli e davanti ai giardini della villa comunale, ci si può sistemare all'aperto o nei caratteristici interni, nello stile di un'elegante taverna. "La vita è una, mangiala", recita il loro motto, e di fronte ai piatti che arrivano, è proprio difficile tirarsi indietro. In menu una strepitosa esecuzione dei classici campani nel loro gusto travolgente: parmigiana di melanzane, cuoppo di alici fritte, pasta mista con patate e provola, candele alla genovese, baccalà alla napoletana e delizia al limone sono squisiti.

Near the neoclassical Villa Pignatelli and in front of the gardens of the municipal villa, you can sit outdoors or in the characteristic interiors, in the style of an elegant tavern. "Life is one, eat it", says their motto, and when faced with the dishes that arrive, it is really difficult to hold back. On the menu an amazing execution of Campania classics in their overwhelming taste: aubergine parmigiana, fried anchovies cuoppo, mixed pasta with potatoes and provola, Genoese candles, Neapolitan cod and lemon delight are exquisite.



Napoli

Riviera di Chiaia, 215- 80121 Napoli | Tel. 081.0153134
info@ostariapignatelli.com | www.ostariapignatelli.com

Socio dal 2025

OSTERIA FAMIGLIA PRINCIPE 1968



**'O Scarpariello
del Principe 1968**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2024
available since 2024

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2024**



La loro storia inizia nel 1968, quando la vocazione e la passione dei nonni per la cucina, li trasforma da abili contadini in ottimi osti. Sono questi gli anni in cui viene inventato O' Scarpariello del Principe 1968, un piatto diventato caposaldo della tradizione culinaria Campana. Da tre generazioni la Famiglia principe vi farà assaporare la Tradizione campana con genuinità. L'Osteria immersa nella pace delle colline di Nocera Superiore e affacciata sul Vesuvio vi donerà una vista incantevole.

Their story begins in 1968, when their grandparents' vocation and passion for cooking transformed them from skilled farmers into excellent innkeepers. These are the years in which O' Scarpariello del Principe 1968 was invented, a dish that has become a cornerstone of the Campania culinary tradition. For three generations the Prince family will make you savor the Campania tradition with authenticity. The Osteria immersed in the peace of the Nocera Superiore hills and overlooking Vesuvius will give you an enchanting view.



Nocera Superiore (SA)

Via Santacroce, 87 | Tel. 081.19514979
info@famigliaprincipe.it | www.famigliaprincipe.it

LA BETTOLA DEL GUSTO

della famiglia Fortunato



**Spaghettoni di Gragnano
IGP con alici fresche,
colatura tradizione
di Cetara, tartufo nero
e burro di bufala**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2024
available since 2024

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu



La Bettola del Gusto si trova nel cuore di Pompei.

Qui sapori e conoscenza del territorio si incontrano per donarti un'esperienza unica. Il menù è molto assortito, esalta la stagionalità e mette a tavola prodotti freschi e genuini. La cucina della Bettola del Gusto esprime, attraverso i suoi piatti, l'amore per il territorio Campano.

La Bettola del Gusto is located in the heart of Pompei.

Here flavors and knowledge of the area come together to give you a unique experience. The menu is very assorted, enhances seasonality and puts fresh and genuine products on the table.

The cuisine of Bettola del Gusto expresses, through its dishes, the love for the Campania region.



Pompei (NA)

Via Sacra, 48 - 80045 | Tel. 081.863 7811
info@labettoladelgusto.it | www.labettoladelgusto.it

RISTORANTE M'AMA

di Andrea Ferraioli



**Gnocchetti
di Margherita**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2025
available since 2025

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu



Per godere dei profumi e dei sapori della Costiera Amalfitana bisogna affidarsi alle proposte del Ristorante M'ama! Situato all'interno del boutique Hotel Margherita. In un'ampia terrazza con vista pazzesca tra cielo e mare, aperto sia pranzo che cena e anche per gli ospiti esterni. Qui la cucina sintetizza il rispetto per le antiche ricette campane e la passione per i prodotti genuini locali. Parcheggio, garage, ricarica di auto elettrica, shuttle con pick up dalla fermata del Bus Sita e stop davanti al nostro ingresso di Bus Mobility proveniente da Positano. Consigli ed assistenza su visita del paese e dolce pausa con il nostro team per foto da custodire in memoria di un Buon Ricordo.

To enjoy the scents and flavors of the Amalfi Coast you must rely on the proposals of the M'ama Restaurant! Located inside the boutique Hotel Margherita. In a large terrace with a crazy view between sky and sea, open for both lunch and dinner and also for external guests. Here the cuisine summarizes the respect for ancient Campania recipes and the passion for genuine local products. parking, garage, electric car charging, shuttle with pick up from the Sita Bus stop and stop in front of our Mobility Bus entrance coming from Positano. Advice and assistance on visiting the country and a sweet break with our team for photos to keep as a Good memory.

Praiano, Costa d'Amalfi (SA)

Hotel Margherita - Via Umberto I, 70 - 84010
Tel. 089.874628 | Fax +39 089.874227
info@hotelmargherita.info



RISTORANTE LO STUZZICHINO

di Domenico De Gregorio



**Ravioli al profumo
di limone e vongole**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2021
available since 2021

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu



Lo Stuzzichino della famiglia De Gregorio è un ristorante a conduzione familiare che porta avanti con orgoglio e passione la tradizione della cucina mediterranea. La spontanea ospitalità, tipica delle famiglie della penisola sorrentina, caratterizza lo stile e l'ambiente dell'Osteria. È ormai da tempo uno dei punti di riferimento della ristorazione della penisola sorrentina, che offre all'ospite una cucina che esalta con grande passione e competenza l'amore per i prodotti tipici.

The Lo Stuzzichino of the De Gregorio family is a family-run restaurant that carries on the tradition of Mediterranean cuisine with pride and passion. Their spontaneous hospitality, typical of the families of the Sorrento peninsula, characterizes the style and ambiance of this osteria. It has long been one of the landmarks of the Sorrento peninsula, which offers guests a cuisine that enhances the love for typical products with great passion and expertise.

S. Agata sui due Golfi (NA)

Via Deserto 1/A - 80061 | Tel. e Fax 081.5330010
www.ristorantelostuzzichino.it | mimmo@ristorantelostuzzichino.it



RISTORANTE TAVERNA DEL MARCHESE

di Chef Mariantonietta Caraccio



**Punta di petto di vitella
marchigiana
su crema di patate**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2025
available since 2025

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2025



La Taverna del Marchese è immersa nella campagna beneventana, circondato da alberi da frutto, olivo e da una natura incontaminata. La cucina è diretta da Mariantonietta Caraccio che da anni sperimenta nuovi piatti e reinterpreta la cucina con i prodotti locali. Il luogo è senz'altro esclusivo per la vista, per l'ottimo servizio ma soprattutto per la presentazione e qualità eccellenti dei piatti e delle materie prime. Ci si sente a proprio agio, coccolati da un'ottimo servizio grazie anche agli ottimi vini selezionati con cura dal sommelier Antonio Di Polvere.

Taverna del Marchese is immersed in the Benevento countryside, surrounded by fruit trees, olive trees and uncontaminated nature. The kitchen is directed by Mariantonietta Caraccio who has been experimenting with new dishes for years and reinterpreting the cuisine with local products. The place is certainly exclusive for the view, for the excellent service but above all for the excellent presentation and quality of the dishes and raw materials. You feel at ease, pampered by excellent service thanks also to the excellent wines carefully selected by sommelier Antonio Di Polvere.

San Giorgio La Molara (BN)

Contrada Marchese, 8 - 82020

Tel. 0824.271199 | Cell. 338.8971720/338.4727041

tavernadelmarchese@gmail.com | www.tavernadelmarchese.it



OSTERIA AL BORGO

di Rocco Rosa



**Baccalaj cu gli peprinji
rosica rosica**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2019
available since 2019

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2019



L'Osteria Al Borgo nata ad Avigliano nel 2015 dalle ceneri di un vecchio rudere, a pianta sfalsata, stupisce con i suoi colori caldi e le moderne finiture, mettendo i commensali al centro di una vera e propria esperienza sensoriale. Classica contemporanea è la nostra filosofia, la tradizione si fonde con l'innovazione e con una continua sperimentazione e scoperta di ingredienti unici e genuini, per dare vita a sapori nuovi carichi di ricordi e dal forte impatto emozionale.

The Osteria Al Borgo, born in Avigliano in 2015 from the ashes of an old ruin, on several levels, amazes with its warm colors and modern finishes, putting guests at the center of a true sensory experience. Contemporary and classic is our philosophy, tradition blends with innovation and with a continuous experimenting and discovery of unique and genuine ingredients, to give rise to new flavors full of memories and with a strong emotional impact.

Avigliano (PZ)

Via Borgo Coviello snc - 85021 | Tel. 0971.81845

www.osteriaalborgo.com | info@osteriaalborgo.com



RISTORANTE LA LUNA NEL BOSCO MAISON GIUBILEO

di Antonio Giubileo



La crapiata

Il piatto - The plate:
in corso dal 2019
available since 2019

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2009**



Il ristorante è nel cuore del Bosco di Rifreddo, attraversato dalla pittoresca strada che da Potenza sale tra le montagne verso il passo Croce dello Scrivano. Alla tavola della famiglia Giubileo le aspettative sono rispettate: carni alla brace, selvaggina, funghi e quanto di meglio si possa pensare in fatto di tipicità lucana. Una cucina tradizionale, certo, ma rivisitata in senso attuale. Degna di nota, la cantina, che conta oltre 400 etichette e la sala ristorante per fumatori dove è possibile gustare in aggiunta alle pietanze del giorno una selezione di sigari e distillati.

The restaurant is in the heart of the Rifreddo woods, crossed by the picturesque road that from Potenza leads up a steep valley to the Croce dello Scrivano pass. At the table of the Giubileo family, expectations are met: grilled meats, game, mushrooms and the best you can think of as typical food of Lucania. A traditional cuisine, of course, but revisited in the modern sense. Worthy of note, the wine cellar, which has over 400 labels and the smoking room where you can enjoy a selection of cigars and spirits in addition to the day special.



Pignola (PZ)

S.S.92 Località Rifreddo - 85010
Tel. 0971.479910 | Fax 0971.594584
www.giubileomaison.it | info@hotelgiubileo.it



HOTEL

RISTORANTE IL POETA CONTADINO

di Leonardo Marco



Cambio **PIATTO**

**Purea di fave
con cavatelli
ai frutti di mare**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2026
available since 2026

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **1989**



Alberobello è il capoluogo della Murgia dei Trulli, una terra che offre paesaggi di straordinaria bellezza: campagne a olivi e vigne; cittadine interessanti sia per l'appassionato d'arte che per il bongustaio tra vini, formaggi e salumi. Il nome di questo ristorante vale più di una dichiarazione d'intenti: qui non bastano tecnica ed esperienza, ci vuole sensibilità d'artista. La cucina del Poeta Contadino lo dimostra in ogni piatto in una bellissima gara di creatività fra il padre Leonardo e i figli Cosimo ed Emma.

Alberobello is the capital of the Murgia dei Trulli area, a land that offers landscapes of extraordinary beauty: olive groves and vineyards; interesting towns both for the art enthusiast and for the gourmand with a choice of wines, cheeses, and cold cuts. This restaurant's name (the peasant poet) is worth more than a declaration of intent: here technique and experience are not enough, it takes an artist's sensitivity. The cuisine of the Poeta Contadino is there to prove it in every dish in a wonderful creative competition between father Leonardo and his children Cosimo and Emma.



Alberobello (BA)

Via Indipendenza, 21 - 70011 | Tel. e Fax 080.4321917
www.ilpoetacontadino.it | ilpoetacontadino@tiscali.it

AL PESCATORE HOTEL E RISTORANTE

di Mina Stefani e Luciano Corciulo



**Spaghettoni biologici
"senatore cappelli"
alce nero, con tartare
di tonno, aglio, capperi
e spolverata di bottarga
artigianale**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2022
available since 2022

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2011**



Il ristorante "Al Pescatore" è il posto ideale dove l'accoglienza si tinge dei colori della buona compagnia e dell'ottimo cibo. La posizione strategica, a ridosso del centro storico della città bella, lungo le antiche mura con affaccio sul mare, offre un panorama senza eguali. Pranzare e cenare diventa dunque un'esperienza sensoriale che appaga gli occhi e non solo il palato. Padroni di casa sono Luciano Corciulo e sua moglie Mina Stefani che con gentilezza, professionalità e cura del dettaglio sanno come conquistare il cuore dei loro ospiti. "Lavoriamo con la qualità e per la qualità". Da Al Pescatore troverete sempre e solo pescato di giornata declinato in tutte le varianti più gustose.

The "Al Pescatore" restaurant is the ideal place where the welcome is tinged with the colors of good company and excellent food. The strategic position, close to the historic center of the beautiful city, along the ancient walls overlooking the sea, offers an unparalleled panorama. Therefore, having lunch and dinner becomes a sensory experience that satisfies the eyes and not just the palate. The hosts are Luciano Corciulo and his wife Mina Stefani who with kindness, professionalism and attention to detail know how to win the hearts of their guests. "We work with quality and for quality". At Al Pescatore you will always and only find the catch of the day declined in all the tastiest variations.



Gallipoli (LE)

Riviera Cristoforo Colombo, 39 - 73014 | Tel. 0833.263656
www.alpescatoregallipoli.com | info@alpescatoregallipoli.it



HOTEL

HOTEL RISTORANTE TERMINAL

di Famiglia Caroli - Caputo



**Frisella
con alici**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2013
available since 2013

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2013**



Situata ai confini della Terra, Santa Maria di Leuca, de finibus terrae, ha origini antiche: alla meraviglia delle vicende mitologiche va aggiunta quella che nasce dalla contemplazione di un paesaggio che le mille gradazioni delle acque del mare, le eclettiche ville ottocentesche, lo scenario della costa, rendono unico, quasi sovranaturale. Alla proprietà del ristorante dell'Hotel Terminal la famiglia Caroli-Caputo, titolare dal 1965, oggi alla quarta generazione.

Located on the edge of the Earth, Santa Maria di Leuca, de finibus terrae, has ancient origins: the wonder of mythological events should be added to the wonder that arises out of the contemplation of a landscape that the thousand shades of the sea, the eclectic nineteenth-century villas, and the coastal scenery make unique, almost supernatural. The Caroli-Caputo family, now in its fourth generation, have been the owners of the restaurant and hotel Terminal since 1965.



Santa Maria di Leuca (LE)

Lungomare C. Colombo 59 - 73030 | Tel. 0833.758242
www.carolihotels.it | terminal@carolihotels.it



HOTEL

RISTORANTE DELL'HOTEL BARBIERI

della Famiglia Barbieri



**Polpette
contadine**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2024
available since 2024

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2005



Solo una cinquantina di chilometri in linea d'aria separano il mar Ionio dal Tirreno nel punto più stretto della Calabria. Più o meno a metà strada, seguendo i contrafforti del Pollino, si trova Altomonte, cittadina che riassume in sé tutto il fascino di questa terra: ricca d'arte e tradizioni, ma soprattutto ospitale come solo al Sud si sa essere. Il ristorante Barbieri, con l'albergo annesso, ne è l'esempio, basti dire che la critica lo considera una delle migliori realtà della regione.

Only about fifty kilometers as the crow flies separate the Ionian Sea from the Tyrrhenian Sea at the narrowest point in Calabria. More or less midway, Altomonte stands at the foothills of mount Pollino, a town that epitomizes all the charm of this land: rich in art and traditions, but above all hospitable as only southern Italy can be. The Barbieri, with its adjoining hotel, is an example of this, suffice it to say that critics consider it one of the best enterprises in the region.



Altomonte (CS)

Via Italo Barbieri, 30 - 87042
Tel. 0981.948072 | Fax 0981.948073
www.famigliabarbieri.net | info@famigliabarbieri.net



HOTEL

RISTORANTE SABBIA D'ORO

di Palmino Raffo e Anna Monetta



**Tagliolini
giallo mare**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2023
available since 2023

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2007



Il Pollino scende ripido verso il Tirreno formando la Costa dei Cedri, cosiddetta per il clima che consente la coltura di questi agrumi. Tra i suoi paesi, Belvedere Marittimo, un nome che dice tutto. Qui si trova un ristorante dall'insegna ulteriormente evocativa, «Sabbia d'Oro». La conduzione – si sottolinea – è familiare nel vero senso della parola: Palmiro, il padre, ricerca le migliori materie prime; Anna, la madre, si occupa della cucina; i figli Alessandro, Giuseppe e Fabrizio, della più cordiale accoglienza.

The Pollino slopes steeply towards the Tyrrhenian sea to form the coast known as Costa dei Cedri, which derives its name from the climate that allows the cultivation of citron. Among its villages, Belvedere Marittimo, a name that says it all. Here is a restaurant with an evocative signature, "Sabbia d'Oro" (golden sand). It should be emphasized that the restaurant is family-run in the true sense of the word: Palmiro, the father, searches for the best raw materials; Anna, the mother, takes care of the kitchen; their sons Alessandro, Giuseppe, and Fabrizio, take care of the most cordial welcome.



Belvedere Marittimo (CS)

Via Piano delle Donne - 87020 | Tel. 0985.88456
www.ristorantesabbiaoro.it | info@ristorantesabbiaoro.it



HOTEL

RISTORANTE DA ERCOLE

di Ercole Villirillo



**Carbonara
pitagorica**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2022
available since 2022

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2022



Il Ristorante da Ercole è molto apprezzato per il suo ambiente raffinato, l'impeccabile servizio e soprattutto per l'originale e inimitabile proposta culinaria che viene giorno per giorno offerta agli ospiti. Ercole si prende cura quotidianamente del pescato freschissimo, delle materie prime di qualità, esprimendosi con veri e propri prodigi di sapore presentati con semplicità ed eleganza. Il Ristorante dispone di ampi e accoglienti spazi interni e di un'area all'aperto circondata dal verde. Il luogo ideale per importanti eventi e occasioni speciali.

The Ristorante da Ercole is highly appreciated for its refined setting, impeccable service and above all for the original and inimitable culinary offer that is offered to guests day by day. Ercole takes care daily of the freshest catch, of the quality raw materials, expressing himself with real prodigies of flavor presented with simplicity and elegance. The restaurant has large and welcoming interior spaces and an outdoor area surrounded by greenery. The ideal place for important events and special occasions.



Crotone

Viale Antonio Gramsci, 122 - 88900 | Tel. 0962.901425
www.ristorantedaercole.com | info@ristorantedaercole.com

L'ANTICO BORGO

di Pierluigi Vacca



**Sformato di baccalà
con crema di ceci
e peperoni cruschi**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2019
available since 2019

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2019



Il ristorante Antico Borgo è aperto dal 2002 in un antico edificio di proprietà, nel centro storico di Morano Calabro, a pochi passi dall'uscita autostradale omonima. Il ristorante ha 50 coperti e propone una cucina di solo pesce abbinata a prodotti del territorio e di stagione in chiave gourmet. Abbinati a circa 200 etichette di vini con prevalenza calabra, con possibilità di mescita anche a calice. La gestione del ristorante è familiare e di proprietà, in ambienti caldi, con la massima attenzione verso il cliente. Il menu proposto è adatto per i celiaci.

The Antico Borgo has been open since 2002 in an ancient building under the same ownership in the old town of Morano Calabro, not far from the highway exit with the same name. The restaurant has 50 seats and offers a fish-only cuisine combined with local and seasonal products in a gourmet key. Combined with about 200 mainly Calabrese wine labels, with wine-tasting opportunities on the tap. The restaurant is family-run and owned, in a cozy environment, with the utmost attention to the customer. The proposed menu is suitable for gluten intolerance.



Morano Calabro (CS)

Via Domenico Cappelli, 53 - 87016
Tel. e Fax 0981.30002 | Cell. 328.6786953
www.ristoranteanticoborgo.com | info@ristoranteanticoborgo.com

LA CASCINA 1899

della Famiglia Agostino



**Spaghetti
alla Corte d'Assise
alla vecchia maniera
di Gaetano**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2023
available since 2023

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2023



"La Cascina" è un vecchio casale che risale alla fine dell'Ottocento, completamente ristrutturato nel 1999 e divenuto oggi un fantastico ristorante immerso nel verde di 12 ettari di terreno. Un ambiente di eleganza rustica. A guidare il ristorante è la famiglia Agostino, che da tre generazioni è attiva nel settore ristorativo, mentre in cucina presiede lo Chef Rocco Agostino. Gestita da Salvatore Agostino, è pronta ad accogliere quanti sentono la necessità di avvicinarsi ai vecchi sapori della tavola, messi in risalto da una grande tradizione culinaria.

"La Cascina" is an old farmhouse dating back to the late nineteenth century, completely renovated in 1999 and now a fantastic restaurant surrounded by 12 hectares of land. An environment of rustic elegance. The restaurant is run by the Agostino family, which has been active in the restaurant sector for three generations, while the chef Rocco Agostino presides over the kitchen. Managed by Salvatore Agostino, it is ready to welcome those who feel the need to get closer to the old flavors of the table, highlighted by a great culinary tradition.



Roccella Ionica (RC)

Strada Statale 106 - 89047 | Tel. 0964.866675
www.lacascina1899.it | shop@lacascina1899.it

LA SICILIANA

dei Fratelli Salvo e Vito La Rosa



Tortino di alici

Il piatto - The plate:
in corso dal 2015
available since 2015

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu



Nella zona alta della città, una villa dell'Ottocento si propone come gradevole ambiente per gustare i piatti della tradizione isolana. Tra questi non mancano note specialità catanesi: come i rigatoni di pasta fresca alla Norma, con pomodoro, melanzane e pecorino, dedicati al musicista Bellini, oppure 'u ripiddu nivicatu', nel quale l'Etna viene riprodotto come un cono di risotto al nero di seppia, con la cima guarnita da ricotta come fosse neve e salsa piccante di pomodoro a mo' di lava incandescente.

In the upper part of the city, a nineteenth-century villa stands as a pleasant environment to enjoy traditional island dishes. Among these, the specialties of Catania are noteworthy: such as fresh pasta rigatoni alla Norma, with tomato, eggplant, and pecorino cheese, dedicated to the musician Bellini, or 'u ripiddu nivicatu', in which Mount Etna is reproduced as a cone of black cuttlefish risotto, with the top garnished with ricotta cheese, as if it were snow, and spicy tomato sauce representing incandescent lava.



Catania

Via Marco Polo, 52/A - 95126
Tel. 095.376400 | Fax 095.7221300
www.lasiciliana.it | lasiciliana@tiscalinet.it

RISTORANTE FILIPPINO

di Antonio e Lucio Bernardi



**Casarecce al pesto
di limoni
con tartare di gambero**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2024
available since 2024

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 1974



Il Ristorante Filippino è un moderno e funzionale ristorante articolato in due sale interne e in una, molta ampia, esterna. Ieri i discendenti Antonio e Lucio Bernardi, ed oggi Antonio Jr. continua la gestione familiare con lo scopo di far conoscere Lipari non solo per l'incomparabile bellezza della natura ma anche per la sua cucina proponendo sempre piatti nuovi frutto di un'accurata ricerca delle materie prime locali. La sua filosofia gastronomica è un continuo perfezionamento della tecnica culinaria coniugando le nuove tendenze con la fantasia e la semplicità che distinguono e definiscono "i sapori di una volta".

The Filippino is a modern and functional restaurant divided into two halls indoors and one, very large, outside. Yesterday the descendants Antonio and Lucio Bernardi, and today Antonio Jr. continues the family management with the aim of making Lipari known not only for the incomparable beauty of its nature but also for its cuisine, always offering new dishes resulting from careful research of local raw materials. His gastronomic philosophy is a continuous refinement of culinary technique, combining new trends with the imagination and simplicity that set apart and define "the flavors of the past".

Lipari - Isole Eolie (ME)

Piazza Municipio - 98055 | Tel. 090.9811002
www.filippino.it | filippino@filippino.it
www.instagram.com/ristorantefilippino
www.facebook.com/Filippino.Ristorante.Lipari



RISTORANTE CICCIO IN PENTOLA

di Eugenio Randi



**Paccheri
al gambero rosso
e pomodoro ciliegino**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2024
available since 2024

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2024



Il Ristorante Ciccio in Pentola nasce nel cuore della Kalsa, un quartiere storico di Palermo. È un ristorante nel quale mangiare pesce pescato del giorno, con diverse proposte gastronomiche. Il menù presenta piatti tipici della tradizione, uniti a particolari creazioni, nate da uno studio attento e costante ai sapori e alla stagionalità degli ingredienti adoperati, nonché alla passione del proprietario e alla competenza degli chef. Molto apprezzato, tanto dai turisti, i quali scoprono per la prima volta i sapori della Sicilia, quanto dai palermitani stessi, i quali apprezzano il modo di dosare gli ingredienti, sia dei piatti della tradizione, che delle nuove proposte gastronomiche.

The Ciccio in Pentola restaurant was born in the heart of Kalsa, a historic district of Palermo. It is a restaurant where you can eat fish caught of the day, with various gastronomic options. The menu presents typical traditional dishes, combined with particular creations, born from a careful and constant study of the flavors and seasonality of the ingredients used, as well as the passion of the owner and the competence of the chefs. Much appreciated, both by tourists, who discover the flavors of Sicily for the first time, and by the people of Palermo themselves, who appreciate the way of measuring the ingredients, both of traditional dishes and of new gastronomic proposals.



Palermo

Via dello Spasimo, 44 - 90133 | Tel. 091.6101215
ciccioinpentola@gmail.com | www.ciccioinpentola.com



IL GORGONZOLA PREMIUM GRAN RISERVA LEONARDI IGOR
È STATO PREMIATO CON LA **MEDAGLIA D'ORO**
AL CONCORSO **INTERNATIONAL CHEESE & DAIRY AWARDS 2024**
NELLA CATEGORIA "BEST ITALIAN CHEESE GORGONZOLA DOLCE"



Le Bontà di Ferruccio

Villanova d'Asti (AT)

info@lebontadiferruccio.it - 3483403014



*Raffinatamente
Semplici*





**FARINE SUPERIORI,
FARINE DA GRANO LAVATO.**

DALLAGIOVANNA.IT

ESTERO



LE CHERCHE MIDI



Ravioli del Cherche Midi

Il piatto - The plate:
in corso dal 2019
available since 2019

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2019**



Il nostro ristorante è situato in pieno centro a Parigi, nel cuore della città, a Saint-Germain-des-Prés. È un bistro italiano e una trattoria francese, che offre cucina tradizionale italiana con i migliori prodotti, nel rispetto delle stagioni, con un focus sulla pasta fresca fatta in casa.

Our restaurant is located in downtown Paris, in the heart of the city, Saint-Germain-des-Prés. It is an Italian bistro and a French trattoria that offers the best products of traditional Italian cuisine, while respecting the seasons, with a focus on fresh homemade pasta.



Parigi
22, Rue du Cherche Midi - F 75006
Tel. 0033.1.45482744
www.lecherchemidi.fr | contact@lecherchemidi.fr

MORI VENICE BAR

di Massimo Mori



La Carabiniere

Il piatto - The plate:
in corso dal 2025
available since 2025

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu



Il Mori Venice Bar, a Parigi, è sinonimo per eccellenza di grande cucina italiana. Nel cuore della città, proprio di fronte al Palazzo della Borsa, è uno dei più rinomati ristoranti della Ville Lumière, locale di moda molto frequentato da un pubblico elegante e colto, appassionato dei gusti e della genuinità della cucina italiana. Lo chef patron Massimo Mori, partendo dal Bel Paese ha esplorato i sapori e le tradizioni culinarie del mondo, e si è infine fermato nella capitale francese.

The Mori Venice Bar, in Paris, is synonymous with great Italian cuisine par excellence. In the heart of the city, just opposite the stock exchange building, it is one of the most famous restaurants of the Ville Lumière, a fashion venue that is very popular with an elegant and cultured public with a passion for the tastes and genuineness of Italian cuisine. The owner, chef Massimo Mori, has explored the flavors and culinary traditions of the world starting from the Bel Paese and finally stopping in the French capital.



Parigi
27, Rue Vivienne - F 75002
Tel. 0033.1.44555155 | Fax 0033.1.44550077
www.massimomori.net | contact@mori-venicebar.com

RISTORANTE DAL NOTARO

di Mario Notaroberto



**Filetto di spigola
al lardo di Colonnata**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2005
available since 2005

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2005



Mario Notaroberto è un esuberante chef salernitano, con uno straordinario talento in fattodivini. Ecco perché il suo ristorante è diviso in tre parti: due sale, dove si servono rispettivamente piatti tradizionali e di cucina creativa, e un'enoteca, dove hanno luogo degustazioni ed eventi a tema. Il tutto, il va sans dire, rigorosamente italiano. Il locale si trova in un palazzo settecentesco del nucleo cittadino riconosciuto Patrimonio dell'Umanità Unesco.

Mario Notaroberto is an exuberant chef from Salerno, with an extraordinary talent for wines. This is why his restaurant is divided into three parts: two halls where traditional dishes and creative cuisine dishes are served respectively, and a wine bar where tastings and themed events take place. Everything, il va sans dire, strictly Italian. The restaurant is located in an eighteenth-century building of the city center recognized as a Unesco World Heritage Site.

Lussemburgo

149, Rue de la Tour Jacob - L 1831
Tel. 00352.423070 | Fax 00352.420353
www.dalnotaro.lu | notar@pt.lu



TRATTORIA POMO D'ORO

di Gianni Annoni



**Fegato d'oca
gratinato
alla mozzarella
di bufala**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2020
available since 2020

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu



L'originalità è per noi sinonimo di eleganza e fantasia ma allo stesso tempo passione nel curare la tradizione, cui abbiamo dato grossa importanza. È per questo che il nostro chef Rosario accanto ai tipici piatti tradizionali, prepara numerose pietanze dal proprio ricettario personale prestando sempre attenzione alle stagioni e alle loro primizie. Sono famosi i nostri piatti, ammirati non solo per la loro bellezza ed originalità e preparati in sala accanto ai tavoli, che lasciano un gradevole e duraturo ricordo a chi li ha assaggiati. I nostri Clienti abituali, d'altra parte, sanno che li accogliamo con piatti sempre nuovi ogni giorno.

Originality is for us synonymous with elegance and fantasy but at the same time passion in curing tradition, to which we have given great importance. This is why our chef Rosario next to the typical traditional dishes, prepares numerous dishes from his personal recipe book, always paying attention to the seasons and their first fruits. Our dishes are famous, admired not only for their beauty and originality and prepared in the dining room next to the tables, which leave a pleasant and lasting memory to those who tasted them. Our regular customers, on the other hand, know that we welcome them with new dishes every day.

Budapest

Arany János u. 9 - 1051 | Tel. 0036.1.302.6473
www.pomodorobudapest.com | info@pomodorobudapest.com



OSTERIA DER KATZLMACHER

di Giorgio Cherubini



**Raviolone di magro
ma non troppo**

Il piatto - The plate:
in corso dal 2020
available since 2020

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2010**



L'Osteria der Katzlmacher viene aperta nel 1983 a Monaco di Baviera, dal 2006 siamo nella Bräuhausstrasse. In un ambiente accogliente viene praticata la tradizione italiana con un servizio competente e attento. La cucina copre tutto lo spettro culinario italiano con prodotti originali e un menù che viene attualizzato giornalmente. Il tutto completato da una carta dei vini di circa 350 posizioni. Il nostro scopo è di far trascorrere ai nostri ospiti una piccola vacanza italiana.

The Osteria der Katzlmacher opened in 1983 in Munich, since 2006 we are in the Bräuhausstrasse. In a welcoming environment the Italian tradition is practiced with a competent and attentive service. The cuisine covers the whole Italian culinary spectrum with original products and a menu that is updated daily. All complemented by a wine list of around 350 positions. Our aim is to make our guests spend a little Italian vacation.

München

Bräuhausstr. 6 - 80331
Tel. 0049.89333360 | Fax 089.24205538
www.der-katzlmacher.de



LA SCOGLIERA

di Hattori Yuki e Fukazawa Natsuki



Acquapazza

Il piatto - The plate:
in corso dal 2008
available since 2008

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal **2008**



Akasaka è una delle zone residenziali più esclusive del quartiere di Minato, nel cuore della Grande Tokio. Qui si trova questo raffinato ristorante: arredi di design e grandi spazi vetrati sul verde, una proposta gastronomica mediterranea, soprattutto di pesce, presentata con grande attenzione alla forma, e addirittura un periodico per raccontare le meraviglie della cucina italiana. Da conoscere, i titolari: un pescatore di tonni - 'capitano', come lo chiamano i clienti più affezionati - e una giornalista enogastronomica.

Akasaka is one of the most exclusive residential areas in the Minato district, in the heart of Greater Tokyo. Here, you will find this refined restaurant: designer furniture and large glazed spaces in a green area, with a Mediterranean gastronomic proposal, especially fish, presented with great attention to form, and even a magazine to illustrate the wonders of Italian cuisine. You must meet the owners: a tuna fisherman 'captain', as his most loyal customers call him, and a wine and food journalist.

Tokyo

Akasaka Garden CityB1F, 4-15-1 Akasaka Minato-ku, 107-0052 Tokyo
Tel. 0081.3.3586.8989 | Fax 0081.3.3586.8988
www.la-scogliera.com | info@la-scogliera.com



TERRE – PASTA & NATURAL WINE

di Daniele Tassi e Alessandro Trezza



Pappardelle con ragù di cinghiale selvatico

Il piatto - The plate:
in corso dal 2024
available since 2024

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu

Socio dal 2024



Terre| Pasta & Natural wine è un autentico ristorante Italiano a Brooklyn (NY) che serve più di 100 vini naturali tutti al bicchiere. La cucina si ispira ai valori "Slow Food": è l'unione tra i migliori ingredienti e le forti relazioni interpersonali con ognuno dei piccoli produttori del nostro bel Paese e e coloro che abbiamo avuto il piacere di conoscere negli Stati Uniti, in una visione il più possibile sostenibile della catena "food". Nel nostro menu proponiamo i grandi classici della cucina italiana per diffondere il nostro patrimonio culinario a NYC. Abbiamo scelto le "Pappardelle con Ragù di cinghiale selvatico" in quanto uno dei piatti più evocativi: la perfetta unione della nostra artigianalità e tradizione italiana, con l'unione di ingredienti locali per proporre l'autentico sapore Italiano nel piatto. Buon Appetito!

Terre| Pasta & Natural wine is an authentic Italian restaurant in Brooklyn (NY) serving more than 100 natural wines, all by the glass. Our kitchen is inspired by "Slow Food" values: it's the union between the best ingredients and the strong relationship with each of our small producers from our homeland in Italy, and of those we had the pleasure to meet in the United States, for a more sustainable "food chain" vision. Our Menu features the traditional recipes of our Italian cuisine in order to spread our culinary heritage in NYC. We chose "Pappardelle con Ragù di cinghiale selvatico" because it is one of the most evocative dishes: it's the perfect combination of the Italian culinary tradition with local ingredients to create a truly authentic Italian taste away from home. Enjoy!

New York

341 5th Ave, Brooklyn
Tel. 718.7882285

info@terrebk.com | www.terrebk.com



RISTORANTE NOSTRANA



Insalata Nostrana

Il piatto - The plate:
in corso dal 2026
available since 2026

In omaggio a chi ordina
il Menu del Buon Ricordo
Free to those who order
the Buon Ricordo Menu



Nostrana è l'amato ristorante italiano di Portland, gestito da Cathy Whims, sei volte finalista del James Beard Foundation Award. Dal 2005, Nostrana è un luogo di ritrovo per una cucina basata sugli ingredienti, radicata nella generosità stagionale dell'Oregon e nelle tradizioni regionali italiane. Accanto, l'Enoteca Nostrana propone una vasta carta dei vini con oltre 3.000 bottiglie, mentre il vicino giardino, l'Orto Nostrano, offre fiori, prodotti agricoli e un ambiente vivace per eventi all'aperto.

Nostrana is Portland's beloved Italian restaurant from six-time James Beard Foundation Award finalist Cathy Whims. Since 2005, Nostrana has been a gathering place for ingredient-driven cooking rooted in Oregon's seasonal bounty and regional Italian traditions. Next door, Enoteca Nostrana showcases a vast wine program of more than 3,000 bottles, while the nearby garden, l'Orto Nostrano, provides flowers, produce, and a vibrant setting for outdoor events.

Portland

1401 SE Morrison St. 101, Portland, OR 97214
Tel. 001 503 234 2427
www.nostrana.com



Nuovo SOCO

Dove il vento accarezza i filari e la natura detta il ritmo, nasce un vino fuori dal comune.

Frutto di un'intuizione visionaria di **Diego Cottini**, Calinverno è il risultato di un **metodo unico**:

le uve restano sulla pianta più a lungo, per arricchirsi di intensità e profondità.

Il risultato è un **vino strutturato, elegante**, capace di sorprendere ad ogni sorso.

Scopri di più su:
www.montezovo.com

Calinverno.
Nato in un ambiente unico.



MONTEZOVO

DECOLAB
DECORATORI DEL VETRO

PARTNER
rastal

CALICI PERSONALIZZATI LASER

DISPONIAMO DI UNA GAMMA COMPLETA
PER LA RISTORAZIONE:

CALICI E TUMBLER SOFFIATI A BOCCA, IN
CRISTALLINO, IN VETRO.

TUTTO QUELLO CHE OCCORRE AI PROFESSIONISTI
DEL BEVERAGE CON UN SERVIZIO VELOCE E
PUNTUALE.



STAMPA SERIGRAFICA UV
DIRETTAMENTE SU VETRO
ANCHE SU BOTTIGLIA PIENA

IDEALE PER METODO CLASSICO



SIB ITALY S.R.L. - DECOLAB | STRADA VALLE TANARO 35/A COSTIGLIOLE D'ASTI (AT) +39 345 6875849 | +39 339 1786742 |
MICHELE.FOCUS@GMAIL.COM | WWW.DECO-LAB.IT

CON IL CONTRIBUTO DI



MONTEZOVO



mordiQUA®

É dai migliori ingredienti che nascono le cose buone.

mordiqua.com



*Dal caseificio
alla tua tavola!*



*Scopri le stagionature e le biodiversità
del Parmigiano Reggiano...direttamente a casa tua!*

*Acquista le tue
stagionature preferite!*



**PARMIGIANO
REGGIANO**

parmigianoreggiano.com

Più grande, insieme.



L'Associazione che unisce Collezionisti e Gastronomi

A volte siamo capaci di fare molti chilometri soltanto per poter stare insieme in un pranzo e collezionare ceramiche dipinte a mano, sapendo che ne varrà la pena.

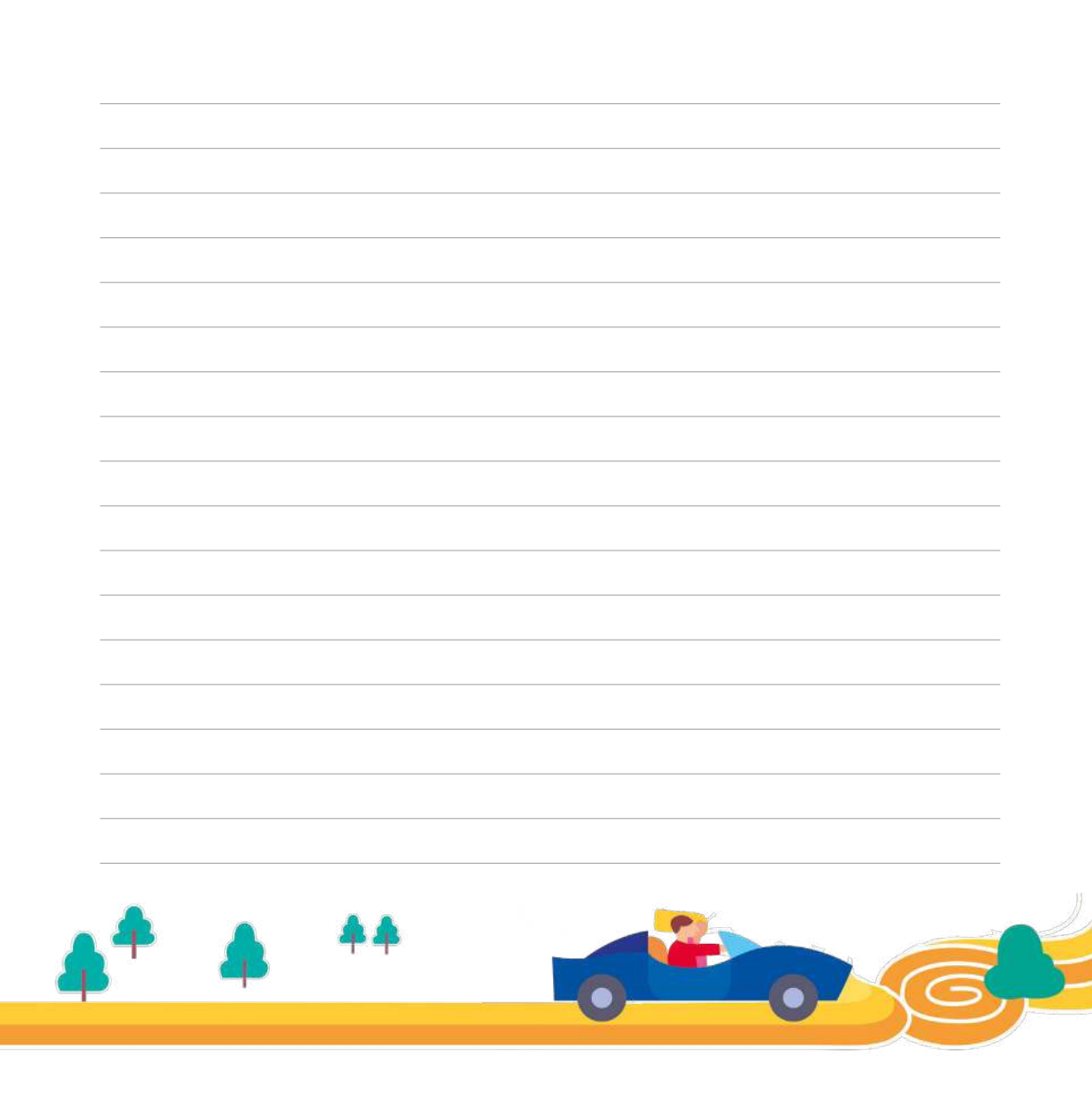
Iscrivendoti, riceverai aggiornamenti regolari sulle nostre attività, parteciperai ad eventi e avrai accesso a risorse uniche dedicate ai nostri soci.

DIVENTA NOSTRO SOCIO

+39 380 77 11 853 | collezionistipiattibuonricordo.it







FATE L'AMORE CON IL TESSUTO.

L'ELEGANZA NEL LAVORO



GOELDIN®



Collection

Abbigliamento professionale pensato per chi lavora
con precisione, passione e un tocco di piacere

RICHIEDI IL CATALOGO
ESCLUSIVO

PRENOTA UNA
VISITA
SARTORIALE

RICEVI UN CAMPIONE
«SECONDA PELLE»



CIS Isola 2 Lotto 215
80035 Nola (NA)

Email: info@goeldincollection.it



@GOELDINCOLLECTIONOFFICIAL

WWW.BUONRICORDO.COM

Unione Ristoranti Buon Ricordo

Tel. 0521.706514

www.buonricordo.com

info@buonricordo.com

[f](#) @RistorantiDelBuonRicordo

[i](#) @buonricordo

Ufficio Stampa

Agorà di Marina Tagliaferri

Via Matteotti, 70 - 37071 CORMONS (GO)

Tel. e Fax 0481.62385

agora@studio-agera.it

www.studio-agera.it

Skype: agorago06

Associazione Collezionisti Piatti del Buon Ricordo

Via Ermete Zacconi, 12 - 40127 Bologna

Tel. 380.7711853

www.collezionistipiattibuonricordo.it

info@collezionistipiattibuonricordo.it

Editore: Unione Ristoranti del Buon Ricordo

Redazione: Carlotta Lambruschi

Grafica e impaginazione: Graphicamente, Via C. Darwin, 19 - 20143 Milano

Illustrazioni: Valentina Magnaschi

Stampa: Me.Ca. Snc di Belloni Marco & C. Litotipografia



Confagricoltura

Da sempre, coltiviamo e alleviamo solo il meglio per il Paese



Confagricoltura rappresenta e tutela le **imprese agricole** italiane, promuovendone lo sviluppo economico, tecnologico e sostenibile.

L'**agricoltura** è un pilastro dell'economia nazionale, motore di occupazione e crescita.

Dalla montagna alla pianura, i nostri imprenditori producono alimenti di qualità nel rispetto dell'**ambiente** e dei **consumatori**.

Tradizioni, storie e territori rendono unico il **made in Italy**, che unisce produzione, trasformazione, distribuzione e ristorazione: gli **chef** ne sono i migliori **ambasciatori** nel mondo.

confagricoltura.it





FRANCIACORTA

CELEBRATE
ANY
MOMENT

DISCOVER MORE ON F.WINE