I ristoranti dove mangiare all’aperto in Italia, tra terrazze e dehor

al-fresco-giardino-e-bistrot-f5211d24

Cresce la voglia di tornare a **mangiare fuori specialmente all’aperto**. Secondo **TheFork**, app numero uno nella prenotazione online dei ristoranti a livello globale, le ricerche della sezione a maggio 2020 sono più che triplicate (+254%) rispetto a maggio 2019. Trend ancora più interessante per giugno 2020, dove c'è stato un aumento del traffico nella ricerca del 224% rispetto a giugno 2019 e siamo solo a metà mese.

A questo punto resta da chiedersi, quali dehors scegliere? Su TheFork i ristoranti che hanno segnalato di avere posti all’aperto sono a livello nazionale oltre 4.000. Si va dalle terrazze con vista eccezionale a giardini segreti urbani, dai classici tavolini all’aperto nei centri cittadini al verde degli agriturismi fuoriporta. Una scelta vastissima che si abbina anche a cucine molto diverse: da quelle più gourmet a quelle caserecce, senza dimenticare i bistrot contemporanei. Il team dell’applicazione ha realizzato alcune selezioni speciali di ristoranti con spazi all’aperto.

ROMA E DINTORNI (10)

Montarozzo
Sull'Appia Antica a Roma, un ristorante nato nel ‘68 che ha saputo reinventarsi negli anni. Il menù del Montarozzo spazia dalle proposte della tradizione - come la classica Trippa alla romana - fino a piatti più freschi e creativi - come salmone ai ferri, yogurt all'aglio nero e zucchine scapece. Oltre all’ampio spazio all’aperto, il ristorante dispone di un’area parcheggio e di sale da affittare privatamente.

Condominio Marconi
Una location in cui nulla è lasciato al caso: Condominio Marconi vanta un design studiato nel più piccolo dettaglio il cui risultato è un’atmosfera urban chic e moderna. Una pizzeria, griglieria, cocktail bar: insomma, qui potrete godere degli spazi all’aperto per un pranzo o una cena a base di quello che più vi piace - anche per un brunch domenicale!

Piano Zero
Dagli anni ‘70 Piano Zero ha un’unica missione: far gustare ai suoi clienti i sapori di una volta, utilizzando prodotti a km0. Frutta e verdura vengono infatti da contadini locali e il pesce da Fiumicino. Inoltre, l’ampio cortile è la cornice perfetta per gustare i piatti genuini di Piano Zero, come i fusilloni pomodoro dolce, melanzane, ricotta salata e basilico.

L'Archeologia
Un ristorante davvero storico di Roma, aperto già dal 1804. Qui la storia della capitale si respira in ogni aspetto dal menù con piatti tradizionali, alla ricca cantina di vini fino alla location, una delle vie più antiche di Roma, l’Appia Antica. L’ampio dehors vi ospiterà in una splendida giornata di sole per gustare un piatto di spaghettoni Mancini “aglio, ojo e peperoncino” con gamberi rossi.



Locarno Bar

Il Locarno Bar - nella cornice del prestigioso Hotel Locarno - si trova nel cuore di Roma, alle spalle di Piazza del Popolo. Una location davvero suggestiva: il giardino segreto interno, con il suo arredamento retrò e la ricca vegetazione, crea l’atmosfera perfetta per un pranzo all’aria aperta a base di qualche piatto della tradizione romana rivisitato con creatività, come ad esempio il pacchero cacio e pepe con guanciale croccante e gambero rosso di Mazara del Vallo.

Dalodi
Nel cuore del Pigneto da Dalodi vi accoglierà un’atmosfera informale e rilassata, perfetta per godersi un pranzo o una cena con gli amici. Il menù vanta un’ampia scelta di gustose pizze realizzate con materie prima di ottima qualità - come ad esempio la “Giovenale” con mozzarella di Bufala, pomodorino datterino e origano - da gustare nel dehor esterno in una giornata di sole.

Héco
A Porta Portese, uno dei quartieri più famosi di Roma, Héco vi sorprenderà con un arredamento urban sulle tonalità del blu petrolio raffinato e moderno, e soprattutto con uno spazio all’aperto ampio che vanta anche una splendida terrazza. Qui potrete gustare una cucina internazionale, ad esempio uno

sfizioso hamburger “Ares” con burger di manzo 150g, doppio bacon, mozzarella di bufala DOP, mayo al pepe e salsa al tartufo.

Antica Pesa
L’Antica Pesa è un ristorante situato nel cuore di Trastevere da quasi 100 anni, gestito dalla famiglia Panella da quattro generazioni. Originariamente osteria, oggi è un ristorante dove la storia della città è visibile in tante forme, dalle mura e gli archi costruiti con mattoni a vista fino al menù che vanta i più tradizionali piatti romani. Per godere delle migliori giornate estive, c’è uno splendido spazio esterno ad accogliervi.

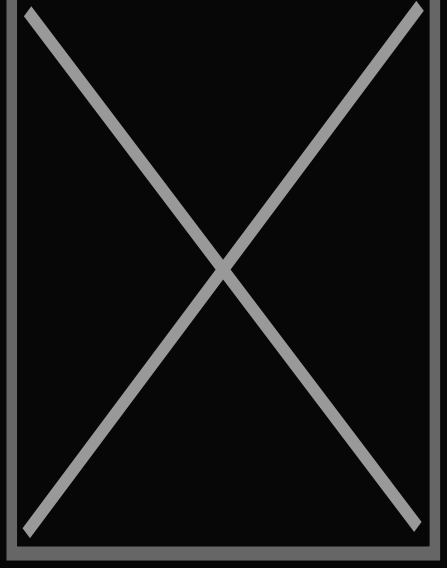
Il Prato (Trevignano Romano)
Sul Lago di Bracciano, Il Prato è la meta perfetta per chi a voglia di una gita fuori porta lontana dal caos cittadino. Come suggerisce il nome, qui lo spazio all’aria aperta non manca: l’ampio giardino è pronto ad accogliervi per un pranzo all’insegna della cucina mediterranea, magari iniziando da un antipasto del Prato di mare accompagnato da pizzette fritte.

Bianca (Santa Marinella)
E’ finalmente arrivata la stagione dei pranzi al mare e i meravigliosi spazi all’aperto di Bianca a Santa Marinella sono pronti a ospitarvi per godere delle migliori giornate estive. Il bianco dell’arredamento e l’affaccio sul mare saranno la cornice perfetta per un pacchero con pesce sfilettato, datterini e basilico.

MILANO (10)

Al Fresco
A milano in via Savona, all’interno di un ex magazzino Al Fresco è circondato da un meraviglioso giardino ricco di piante fiorite, aiuole ed erbe aromatiche. Uno spazio esterno che con la bella stagione è attrezzato con tavoli e ombrelloni, per poter mangiare all’aperto. La cucina punta alla semplicità alla freschezza delle materie prime, rispettando i gusti della tradizione.

Jodok
Nato a metà degli anni Novanta dall’esigenza di aprire il cancello dell’ex Ospedale Psichiatrico è un’oasi immersa nel verde del parco del Paolo Pini, lontano dal traffico cittadino. La cucina è genuina, ma condita con un tocco di creatività. Vanto del locale le pizze realizzate con impasti bio a lenta lievitazione.



Clotilde Brera

Un’intima terrazza nel cuore di Brera, i cui interni sono ugualmente contemporanei e curati a creare un’atmosfera sempre romantica e piacevole. La cucina spazia tra piatti della tradizione milanese come la classica cotoletta a portate più moderne come la battuta di fassona al coltello con senape, riduzione di Barbera e burrata.

Grand Hotel Osteria

Un bel giardino con un pergolato di glicine e il campo delle bocce, come nella migliore tradizione dell’autentica osteria lombarda. Uno storico locale (nei primi del ‘900 si chiamata El Gandin e in terrazzo si ballava) che ha fatto della vasta cantina e della cucina tradizionale milanese e lombarda, con qualche tocco contemporaneo, la sua bandiera.

4cento

All’interno di un antico convento quattrocentesco costituito da un’antica foresteria ristrutturata e da un magico giardino estivo, propone un menù contemporaneo che affianca piatti creativi come i ravioli di zucca con taleggio e cacao a piatti regionali italiani come la romana cacio e pepe e la lombarda cotoletta.

Dhole

Ristorante fusion a Porta Romana, mescola culture e sapori con un gusto contemporaneo producendo piatti come i culurgiones ripieni di cernia con cipollotto e salsa nikiri o gli gnocchi di riso coreani con crema di taleggio, guanciale amatriciano, zucca stufata e caffè tostato kopi luwak e yuzu. Il locale è ampio e dotato di tavolini all’esterno per la bella stagione.

Belé

Un gradevolissimo dehors per questo ristorante che propone una cucina con espliciti richiami alla

tradizione e alla stagionalità dei prodotti, ma ricca di rivisitazioni in chiave attuale e personale. Uno fra tutti lo spaghettone del pastificio Cavalieri al pomodoro fresco e basilico. Interessante la drink list.

Kalamaro Piadinaro XXV aprile
Recente apertura milanese del format innovativo originario della riviera romagnola dove assaggiare la classica piadina romagnola a lavorazione artigianale con impasti tradizionali oppure innovativi, ma sempre leggeri e friabili. Vastissima la scelta di ripieni che variano dal tradizionale prosciutto crudo di Parma, squacquerone e rucola alle piadine di pesce, signature dish del locale. Non mancano infine piatti tipici della cultura gastronomica romagnola.

Open Colonna
A pochi passi dal Duomo, Open Colonna Milano Centro è una cucina aperta a tutte le ore a partire dalle 12.30: si può pranzare, stuzzicare nel pomeriggio, godersi un ottimo aperitivo e infine la cena. Il menù propone piatti definiti romanissimi (come l'amatriciana, il cacio e pepe, ma anche l'abbacchio), anche se non mancano preparazioni più contemporanee come burger e club sandwich o ancora i piatti iconici di Colonna, come il Negativo di Carbonara. Delizioso e riservato lo spazio esterno.

Bianca Maria Restaurant & Lounge Bar
Da Bianca Maria Restaurant & Lounge Bar la tradizione gastronomica italiana si unisce alla ricerca e sperimentazione dello chef Edoardo Lorenzetti, per un risultato tutto da scoprire come la fiorentina di rombo, carciofi e olive taggiasche o Burger 4B (burger di manzo, scaloppa di foie gras, pecorino romano, maionese, servito con patate wedge). L'atmosfera è elegante ma anche rilassata sia nelle sale interne che nel bel giardino usufruibile in tutte le stagioni.

FIRENZE E DINTORNI (10)

Napoleone
Tavoli all'aperto in piazza del Carmine e un interno impreziosito da mobili, quadri, lampadari e soprammobili provengono da viaggi, mercati e antiquari. In tavola porta sia piatti della tradizione toscana come il peposo sia cucina internazionale.

Vivo - Dal Mare alla Padella Firenze
Leader a livello europeo nel mercato del crudo di pesce la F.lli Manno è una famiglia di pescatori toscani con oltre 40 anni di esperienza che hanno deciso di percorrere la strada della ristorazione con l'intento di portare la cultura culinaria francese dei piatti di cruditè.La location fiorentina è moderna e curata e dispone di tavoli esterni.

Osteria Manì
Un’osteria accogliente che fa della cucina della tradizione toscana e della cortesia del servizio i suoi principali punti di forza. Un luogo per ritrovare i sapori sinceri della paste fatte in casa, dei secondi di carne e dei fritti fragranti, anche nel gazebo esterno.

7 Scogli
Un grazioso giardino interno in stile marinaro arredato nei colori del bianco e dell’azzurro dove ritrovare i sapori del mare attraverso le ricette più celebri della tradizione italiana. Da provare lo spaghetto 7 Scogli con calamari, seppie, frutti di mare e gamberetti.

Trattoria Pallottino
Istituzione fiorentina a due passi dalle storica Piazza Santa Croce e da Palazzo Vecchio, gode di un grazioso gazebo esterno. Attiva dal 1911 propone piatti della tradizione realizzati con ingredienti genuini e stagionali come la ribollita, la pappa al pomodoro, il peposo, il fritto toscano, la trippa e la bistecca alla fiorentina.

L'Ortone
In piazza Lorenzo Ghiberti, a un passo dallo storico mercato di Sant’Ambrogio, un locale che fa della tradizione della cucina toscana un faro con cui illuminare il futuro della gastronomia italiana. E che sa reinventare il patrimonio culinario regionale rendendolo contemporaneo. Il menù cambia di frequente seguendo la stagionalità e poi ci sono le carni, dal coniglio alla bistecca alla fiorentina. Tutto da gustare anche nel grazioso gazebo ligneo esterno.

L'Antica Scuderia (Tavernelle in val di Pesa)
Una vecchia stazione di posta - recentemente ristrutturata - nel cuore del Chianti classico. Vi conquisterà con il suo suggestivo e panoramico giardino e con una cucina che può definirsi della memoria. Le ricette della tradizione toscana sono esaltate dalla fantasia e da moderne tecniche di cottura che mantengono intatti i sapori. Immancabili la bistecca cotta alla griglia e la pizza cotta nel forno a legna.

Ristorante Il Castelluccio (Barberino di Mugello)
Una location suggestiva che gode di una terrazza in pietra adiacente le antiche mura del Castelletto ai margini delle suggestive piscine leggermente illuminate. Obiettivo del ristorante è celebrare la tradizione enogastronomica Toscana e in particolar modo Mugellana attraverso ricette della tradizione e ingredienti locali. Spazio allora alla pasta fresca fatta in casa, ai sughi, ai crostini, alla carne Chianina e di Cacciagione e ai prodotti stagionali della terra.

Antico Forno (Villamagna)
A pochi minuti da Firenze Sud, questo indirizzo dispone di una rilassante veranda estiva con giardino e giochi per i più piccoli. La proposta gastronomica punta fortemente sulla tradizione toscana e sulla qualità delle materie prime. Da provare il fritto e la bistecca, anche se non mancano piatti adatti ai vegetariani.

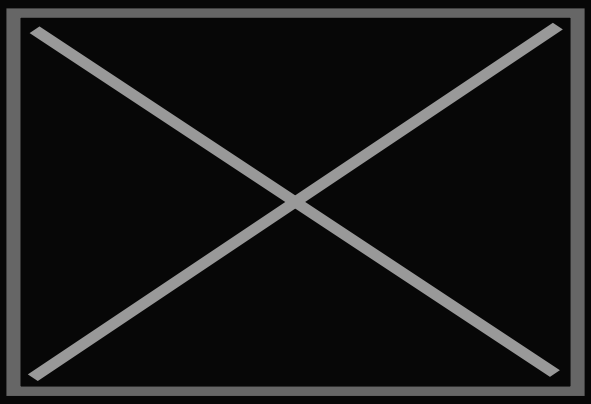
Diadema Wine Bar & Restaurant (Impruneta)
All’interno di un romantico Relais del Chianti, un indirizzo che spicca per l’attenzione all’origine delle materie prime, scelte rigorosamente tra i produttori del territorio o provenienti dall’orto biologico del resort. La veranda in vetro, insieme al cortile esterno, permettono di offrire ampi spazi dove lasciarsi sedurre dai sapori della tradizione locale o da ricette più contemporanee.

NAPOLI E DINTORNI (10)

Michelasso
A pochi passi da Castel dell'Ovo, propone piatti che attingono alle ricette tradizionali della cucina mediterranea prestando grande attenzione alla qualità del pesce e al rapporto qualità prezzo.

La Piazzetta
Un ristorante che dispone di diversi tavolini esterni, un paio dei quali in posizione privilegiata che consente una bellissima vista sul Vesuvio. Il locale è semplice e sincero come la cucina che attinge alla tradizione mediterranea e partenopea combinandola in ricette come gli scialatielli con cozze, taralli e friarielli.

L'Ostricaio
A via Bausan, un locale dall’ambiente moderno che dispone anche di tavoli all’aperto dove lasciarsi conquistare dai sapori della cucina mediterranea e dai crudi di pesce. La cucina è all’insegna della tradizione. La famiglia Abate che gestisce il ristorante ha reinterpretato in chiave moderna il mestiere dei propri antenati, quello delll’ostricaio che vendeva i frutti di mare al taglio in strada.



Rosolino Ristorante

Affacciato sul lungomare di Napoli, questo indirizzo offre i piatti classici della tradizione partenopea e pizze cotte rigorosamente a legna. Da non perdere soprattutto la sua genovese doc.

Pruneto 1944

A Posillipo, uno storico ristorante di pesce dove la cultura gastronomica e dell'ospitalità si tramanda di generazione in generazione dal dopoguerra. Il menù pensato dallo Chef Gigi Cotugno si inserisce nella scia della tradizione napoletana, valorizzando nel contempo il pescato del giorno. Tra le specialità il risotto al limone e gamberetti e la tenebrosa Vedova nera (fettuccine fresche impastate con il nero di seppia condite con un sughetto ai frutti di mare).

Johnny Take Ue' - pizzeria e cucina d'eccellenza

Al Corso Vittorio Emanuele, una pizzeria con cucina che punta sulla qualità delle materie prime e sulla cura delle preparazioni. Pizze a lenta lievitazione e ricette tipiche sono prodotte sempre con ingredienti italiani selezionati con cura. Completano l'offerta i dolci firmati Gay Odin.

La Braceria Anema e Brace (Pozzuoli)

Una graziosa veranda e un interno arredati con colori pastello dove gustare un'ampia selezione di carni provenienti dall'Italia e dal mondo da abbinare a ricette ricercate volte ad esaltarne i sapori.

Antico Forno (Bacoli)

Classica pizzeria con tavoli all'aperto che fa della gentilezza del servizio e della genuinità delle sue pizze i proprio punti di forza,

Vasame Bistrot e Bottega (Torre del Greco)

In un caratteristico palazzo del '700 nasconde una corte interna, vero e proprio "giardino metropolitano" che vi accoglierà tra alberi di frutta, ortaggi ed erbe aromatiche. La cucina è semplice e genuina e stagionale. Da non perdere i "buccaccielli", piatti in vasocottura.

Il Comandante Restaurant
Dulcis in fundo, per chi è alla ricerca di un’esperienza stellata, il ristorante perfetto dove godere di tavoli all’aperto con vista eccezionale sul Golfo di Napoli è Il Comandante Restaurant guidato dallo dallo chef Salvatore Bianco. All’ultimo piano dell’hotel Romeo. La cucina gioca sulle origini dello chef e le tante esperienze accumulate nel corso della carriera girando per altri paesi. I prodotti del mare vengono valorizzati con contaminazioni e gusti acidi, consistenze sorprendenti e grande intensità di sapore. Da menzionare tra i piatti in carta ci sono “Totano dentro e fuori”, i “Cannelloni di ricotta con maionese di acciughe e crema di broccoletti” ed il suo famoso ragù senza carne.

TORINO E DINTORNI (10)

Royal Club
A due passi dal centro, completamente immerso nel verde, il Royal Club di Torino è un esclusivo centro sportivo che si estende per oltre 15 mila metri quadri. Il ristorante, ospitato nel corpo centrale della struttura, vanta un meraviglioso dehors esterno dove gustare i piatti della tradizione piemontese, come il biancocostato di vitello fassone al vapore con patate, carote, zucchine e bagnetto verde.

Il Leone
Da Il Leone vi aspetta un menù ricco di proposte variegate, dai piatti tradizionali della cucina piemontese - come l’antipasto “Il Piemonte” con tomino elettrico, insalata russa, acciughe al verde e salsiccia di Bra - all’ampia selezione di pizze - come la “Cremosa” con raschera, fiordilatte, crema di carciofi e speck. Inoltre, nelle belle giornate d’estate potrete mangiare all’aria aperta sfruttando il dehors.

F.lli La Cozza
Nel ristorante dei fratelli La Cozza c’è una protagonista assoluta: la pizza, preparata nella più rigorosa tradizione napoletana, tanto da essere il primo indirizzo al mondo ad aver ottenuto la certificazione per la “Pizza Napoletana S.T.G.”. L’atmosfera è a metà tra la vivacità dei paesaggi partenopei e il pop Newyorkese, e il dehors - arredato proprio come fosse il giardino di casa - vi accoglierà per godere appieno delle belle giornate estive.

Wi.De
Nel cuore di Torino Wi.De propone una cucina creativa e gourmet che prende spunto dalle tradizioni gastronomiche regionali per sperimentare con accostamenti più contemporanei, per un risultato senz’altro da provare, come i paccheri con sauté di cozze, tè nero e datterini. Oltre alla sala interna dove si respira un’aria da cocktail bar, per mangiare all’aria aperta il ristorante dispone di tavoli

esterni.

Bacalhau Osteria
Al centro della filosofia del Bacalhau Osteria di Torino c'è la voglia di dare concretezza a una passione per i prodotti alimentari di qualità: qui la materia prima - frutta, verdure e carne - sono rigorosamente a km 0. Il nome dell'indirizzo suggerisce anche il piatto forte, il baccalà, utilizzato in tante ricette che prendono spunto dalle numerose tradizioni gastronomiche mediterranee.
Per la stagione estiva potrete gustarvi un pranzo o una cena all'aria aperta approfittando dei tavoli esterni.

Cà Sofia Restaurant & Music
In una splendida posizione, sul lungo Po, da Cà Sofia Restaurant & Music lo Chef Alessio Baracca vi condurrà alla scoperta dei sapori della tradizione piemontese, come i famosissimi agnolotti del plin al sugo d'arrosto, i tajarin integrali freschi zafferano, asparagi e gamberoni o ancora il vitello tonnato cotto a bassa temperatura con salsa alla vecchia maniera. Il tutto, da gustare nell'ampio spazio esterno in una calda giornata d'estate.

Boka Kitchen & Drinks Lab
In pieno centro storico a Torino, Boka Kitchen & Drinks Lab è l'indirizzo che accontenta tutti: piatti della tradizione, hamburger gourmet, frittura di pesce e chiaramente drink d'autore. Oltre alla sala interna, dallo stile fresco e contemporanea, potrete godere delle migliori giornate estive mangiando all'aperto.

Casa del Barolo Enotavola
Dagli anni '70, Casa del Barolo rappresenta la tradizione della buona tavola e del buon bere con oltre mille etichette di vini pregiati. Qui potrete assaporare piatti semplici ma ricercati della tradizione regionale piemontese e non, sia nella sala interna raffinata ed elegante, sia nel cortile abbellito da piante di ulivo.

Fiori e caffè
Da Fiori e caffè si respira un'atmosfera che assomiglia a quella dei bistrot francesi, accogliente e intima. La cucina è quella tipica mediterranea con una particolare attenzione alle prelibatezze del territorio, come la tagliata di fassone su letto di radicchio su piastra. I tavoli esterni vi permetteranno di godervi le migliori giornate d'estate.

Pigna D'Oro (Pino Torinese)
Il Ristorante Pigna d'Oro, gestito dagli anni '70 dalla famiglia Perotto, si trova sulla collina a pochi km

da Torino. La cucina qui ha raggiunto quel delicato ma affascinante equilibrio fra tradizione e innovazione, e i raviolini di salsiccia di Bra con zucchine e pomodorini canditi ne sono un perfetto esempio. Oltre agli ampi spazi interni, nella bella stagione potrete mangiare all'aria aperta godendo di panorami unici grazie alla suggestiva terrazza.

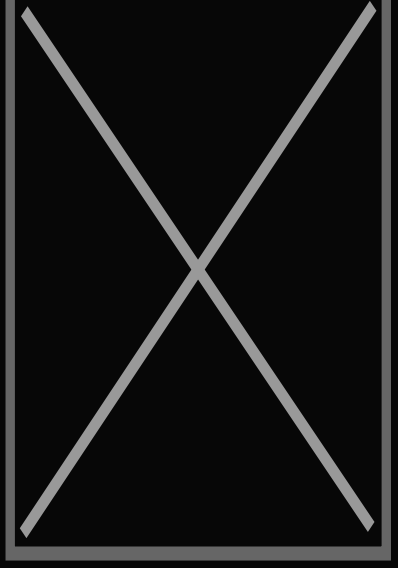
BOLOGNA E DINTORNI (7)

Buca San Petronio
A pochi metri da piazza Maggiore, nel cuore di Bologna, il ristorante Buca San Petronio offre tutto il meglio della cucina tipica Emiliana, sotto la guida dello chef Teo Loperfido, con grande attenzione alla provenienza della materia prima, scelta dai territori circostanti. Il locale ha un meraviglioso dehors sotto i classici portici bolognesi, in uno degli angoli più affascinanti della città.

Nino
Per gli amanti della cucina tradizionale emiliana, Nino è una certezza. Tra le lasagne verdi, i cappelletti in brodo di cappone e la cotoletta alla bolognese qui i sapori della regione sono i protagonisti assoluti. Il locale ha quell'atmosfera tipica delle locande con uno spazio esterno sotto i portici perfetti per godere appieno l'esperienza bolognese.

Libra Cucina Evolution
Il concept di Libra Cucina Evolution è senz'altro innovativo: qui la passione per la cucina incontra la scienza della nutrizione. L'idea è quella di portare in tavola piatti che non siano solo buoni e belli ma che facciano anche del bene, ricchi di antiossidanti e poveri di grassi, come ad esempio la Carbonara evolution con guanciale croccante, tuorlo montato, pecorino romano DOP, inulina, Curcuma e pepe di penja.

La Fabbreria
La Fabbreria è un ristorante immerso nel verde a pochi minuti da Bologna centro dove gustare tutti i sapori autentici e genuini del territorio emiliano. La struttura tipica di queste campagne e l'ampio spazio all'aria aperta - che ospita sia un parcheggio che un'area giochi per i più piccoli - vi faranno godere a pieno delle migliori giornate estive.



Accademia dei Notturni - Taverna Tamburini (Budrio)

Quella che ospita la Taverna Tamburini è una villa storica centro della mondanità intellettuale d'epoca settecentesca, l'Accademia dei Notturni. La splendida location fa da cornice alla protagonista assoluta, ovvero la cucina tradizionale emiliana, preparata con la migliore materia prima tutta a km 0 o selezionata dalla Bottega Tamburini, con pasta, pane e focaccia artigianali. D'estate è possibile pranzare o cenare sotto i portici della villa, per godere appieno del giardino circostante.

Tramvia (Casalecchio di Reno)
Al ristorante Tramvia potrete cenare a lume di candela con il lieve rumore dello scorrere del fiume Reno sia negli eleganti spazi interni con le antiche mura di mattoni lasciati a vista o nel giardino esterno perfetto per le calde giornate d'estate. Qui la cucina tradizionale del territorio incontra quella più contemporanea e gourmet, per un mix tutto da scoprire.

Agriturismo Guardastelle (Monte San Pietro)
Se siete alla ricerca di mete per una gita fuori porta nei dintorni di Bologna, l'Agriturismo Guardastelle fa al caso vostro. Nel 2004 era solo un rudere abbandonato, oggi è un'oasi immersa nella natura che propone un menù di piatti tradizionali preparati con materie prime dei produttori locali.

PALERMO E DINTORNI (9)

Quid gusto siciliano
Il nome dice tutto: lo Chef Rosario Mezzatesta mette al centro della sua cucina i sapori tradizionali della Sicilia con un po' di sperimentazione e creatività, per un risultato senz'altro da provare. I tavoli all'aperto vi faranno godere della vista sugli splendidi giardini di Piazza Marina e sul Ficus più grande d'Europa.

Al Fresco Giardino e Bistrot
Una location veramente suggestiva quella di Al Fresco Giardino e Bistrot, nel cuore del percorso arabo-normanno di Palermo, a due passi dalla Cattedrale. Quest'oasi verde ricca di vegetazione, sarà la cornice perfetta per un pranzo o una cena all'aperto all'insegna del buon cibo, come ad esempio i loro Panini Slow Speciali il cui pane, lievitato per 24 ore, è preparato artigianalmente con farine Molini del Ponte e lievito madre e farcito con i migliori ingredienti tra i Presidi Slow Food del territorio.

Tannura Osteria
A due passi dall'Orto Botanico di Palermo, Tannura Osteria offre una cucina siciliana creativa, partendo dai sapori della tradizione ma strizzando l'occhio ad accostamenti più contemporanei e i loro maccheroncini rigati con battuta di maialino nero dei Nebrodi talli siciliani e crumble di pomodoro rosso Siccagno ne sono un esempio. Gli spazi sono molto ampi, sia all'interno che all'esterno dove potrete rilassarvi in un dehors riservato e tranquillo.

Sciuscià
Sciuscià è una pizzeria nata dalla passione di Salvatore Esposito che è riuscito a unire la tradizionale pizza partenopea con i sapori delle terre siciliane. Il cavallo di battaglia di Sciuscià sono senz'altro le pizze 'mbuttite: classiche pizze caratterizzate però da un cornicione morbido e gustoso, ripieno di creme preparate artigianalmente, come quella alle noci, al salmone, ai funghi o ai friarielli, tutte da gustare nell'ampio e tranquillo dehors nelle migliori giornate estive.

Locale
Una perla nel cuore di Palermo, da Locale gusterete i piatti gourmet dello Chef Lorenzo Muratore ispirati alla tradizione siciliana, preparati con prodotti biologici e di prima qualità - come ad esempio i "Fuori Norma" rigatoni freschi con pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata e straccetti di maialino disidratato. La ciliegina sulla torta è senz'altro il cortile interno, intimo e dall'arredamento originale, perfetto per godersi un pasto all'aria aperta.

Balata Sicilian Experience
Una vera Sicilian Experience quella di Balata, che parte dagli elementi gastronomici tipici dell'Isola e che con ricerca e passione arriva a dei sapori più contemporanei e moderni, come i mezzi paccheri di ragù di tonno e calamaro cotto a fiamma lenta, "muddica atturrata" al nero di seppia e spuma all'aglio dolce. Oltre agli ampi spazi interni, Balata dispone anche di tavoli esterni davanti al locale per godersi anche le migliori giornate estive.

La Botte 1962 (Monreale)
Da più di 50 anni La Botte 1962 è un punto di riferimento per la gastronomia siciliana, con un menù casereccio e dai sapori autentici. Potrete godervi un pranzo o una cena all'aria aperta, lontani dal caos cittadino, giacché il ristorante è situato su una verde collina dalla quale è possibile scorgere un bellissimo panorama sulla vallata circostante.

Le Terrazze di Magaggiari (Cinisi)
Amore per le materie prime e passione per la cucina mediterranea con una location d'eccezione a pochi chilometri da Palermo: immaginate di gustare delle fettuccine al gambero rosso e pesto di pistacchi di bronte, affacciati sul mare nel tepore di una giornata estiva. Questo è Le Terrazze di Magaggiari.

U Bagghiu (Polizzi Generosa)
U Bagghiu vanta una posizione speciale, affacciato sul Parco delle Madonie a qualche chilometro da Palermo, perfetto per una gita fuori porta. Lontani dal caos della città, nell'entroterra siciliano, qui sarete accolti in un delizioso dehors per gustare una cucina casareccia dai sapori autentici, tra pasta fresca e grigliate di carne.

GENOVA (5)

Soho
Nei classici vicoli di Genova, proprio davanti all'Acquario, si trova questo ristorante che è il perfetto mix tra antico e moderno. Soho propone piatti di cucina contemporanea gourmet, pensati dallo Chef Damian Ranasinghe, che strizzano l'occhio alla tradizione ligure come ad esempio i taglierini verdi con cozze e calamaretti novellame. Per le giornate estive sarete accolti anche nel dehors coperto all'entrata del locale.

Indarsena Oyster Bar
Non un semplice "Ostriche e Champagne" ma il paradiso dei frutti di mare, freschi e preparati a vista, accompagnati da un'ottima bianchetta genovese: questo è Indarsena Oyster Bar. La location è ovviamente quella della darsena di Genova e grazie al dehors esterno potrete gustare i sapori del mare al 100%.

Al Marmo
Nel cuore di Sestri Ponente un ristorante che ripensa la cucina mediterranea in chiave creativa, sotto la guida dello Chef Lidia Romeo. Da Al Marmo troverete un'atmosfera elegante ma rilassata allo

stesso tempo e potrete godere delle migliori giornate estive grazie ai tavolini all’aperto proprio davanti al ristorante.

La Locanda in Centro
Un ambiente rustico ma elegante quello de La Locanda in Centro, che ha fatto della cucina tipica genovese e non a base di carne il suo fiore all’occhiello. Da poco hanno introdotto nel menù anche pietanze a base di pesce fresco, pescato nel Mar Mediterraneo. Nelle giornate estive potrete sfruttare i tavolini all’aperto appena fuori il locale.

Kiss Me Ristorante Pizzeria
Kiss me si trova nel quartiere nell’animato quartiere Foce di Genova ed è la meta giusta per una cena tra amici. Il suo menù infatti è ricco di proposte di tutti i tipi, con anche piatti vegetariani e vegani ma la protagonista indiscussa è senz’altro la pizza. Grazie alla veranda esterna potrete gustarvi a pieno le giornate d’estate mangiando all’aria aperta.

CAGLIARI (5)

Pizzeria Il Bambù
A pochi passi dal mare, alla Pizzeria Il Bambù ce n’è per tutti i gusti: potrete assaporare alcuni tra i piatti più tipici della regione, come i culurgionis o la fregola, oppure deliziarvi con l’ampia scelta di pizze. Per le giornate estive il ristorante vi accoglierà anche nei tavolini esterni davanti al locale.

D32 Osteria
Da D32 Osteria potrete assaggiare le migliori specialità di mare e di terra, come le linguine fresche alla mela verde e tartare di scampi o il filetto di manzo lardellato, ai ferri con la sua demiglass. Tutto preparato con prodotti locali e freschi, da gustare o nelle sale climatizzate o nel giardino interno, intimo e coperto da ombrelloni.

Piazzetta Mascia 99
Il Piazzetta Mascia 99 è da oltre trent’anni un indirizzo di riferimento a Cagliari, un tempo anche ritrovo di VIP e delle scuole di calcio del capoluogo sardo. Oggi la cucina propone un mix fra ristorazione e street food per un risultato sorprendente e da accompagnare con l’ampia carta di vini. I numerosi tavoli esterni vi accoglieranno nelle migliori giornate estive per godere del verde del Parco Maxia.

Locanda dei Buoni e Cattivi
La Locanda dei Buoni e Cattivi nasce dalla cooperativa omonima, un progetto di impresa sociale della Fondazione Domus de Luna Onlus a favore del reinserimento lavorativo di ragazzi meno fortunati. La

cucina propone - oltre a pane e pasta fatti in casa - una piacevole versione moderna della cucina sarda con grande attenzione alla stagionalità dei prodotti. L’ampio giardino interno sarà la cornice perfetta per un pranzo o una cena di mezza estate.

Vida' Pizza & Bistrot
Un locale dal design innovativo che difficilmente passa inosservato quello di Vidà Pizza e Bistrot. Qui la proposta gastronomica parte delle tradizioni cagliaritane e sarde in generale ma accoglie ben volentieri anche contaminazioni da altre cucine regionali. I tavolini esterni vi permetteranno di godere dell’aria aperta durante le migliori giornate estive.

BARI E DINTORNI (6)

Lido Bianco (Monopoli)
L’atmosfera del Lido Bianco è unica: arredamento sulle tonalità del bianco, pareti in roccia e soprattutto un affaccio sul mare senza pari. Le specialità di pesce dello Chef Domenico Giannico - menzione d’onore ai crudi - vi accompagneranno in un viaggio gastronomico alla scoperta dei sapori della cucina pugliese e mediterranea in generale, da gustare all’aria aperta con il rumore del mare.

Grotta Ardito (Polignano a Mare)
Nel cuore di Polignano a Mare, Grotta Ardito propone un’esperienza gastronomica dove la tradizione del territorio è la protagonista assoluta. La cucina così come i vini sono tutti espressione della storia della Puglia, con utilizzo di prodotti del territorio nell’uno e nell’altro caso. La splendida terrazza con affaccio sul mare vi permetterà di godere appieno delle giornate d’estate.

Couch
Couch si definisce un “gastropub”, in cui gastronomia incontra tutte le delizie della cucina da pub - l’ampia selezione di hamburger ne è un esempio. Non mancano poi piatti di pesce e vegetariani, per accontentare tutti i palati. L’atmosfera è rilassata e familiare e i tavoli esterni vi accoglieranno per godere del caldo estivo.

Baia Bistrot
Recentemente vincitore del programma FoodAdvisor di Simone Rugiati, il Baia Bistrot vi farà gustare le prelibatezze della tradizione pugliese rivisitate in chiave creativa, come le orecchiette alla malandra di polpo e San Giuannin. L’ampia veranda esterna con affaccio sul mare renderà l’atmosfera ancora più speciale.

Bio 72 - Cucina Tipica Pugliese

In Piazza Mercantile a Bari, Bio72 coniuga l’amore per la cucina del territorio con la volontà di andare incontro alle esigenze del cliente, proponendo piatti biologici, vegetariani e anche vegani come ad esempio i ravioli fatti in casa ripieni di cavolfiore con pomodorini ed erbette. Il dehors esterno, coperto da ombrelloni, è la location perfetta per un pranzo o una cena all’aria aperta.