

# GAMBERO ROSSO®



# 2025

## Pasticcerie d'Italia 2025

### direttore responsabile

Lorenzo Ruggeri

### curatrice

Marina Savoia

### schede

Francesco Angius, Michele Armano, Cristina Barbera, Luca Bassi, Michela Becchi, Federico Bellanca, Cecilia Blengino, Marta Bonura, Elisa Bottai, Marco Cambiaghi, Luca Caputo, Marina Carreira, Giuseppe Carrus, Alberto Castagna, Rosaria Castaldo, Mauro Cavina, Francesca Ciancio, Andrea Ciprian, Valentina Ciprian, Serena Ciurcina, Salvatore Cosenza, Diego Diomedei, Laura Dipietrantonio, Tommaso Esposito, Valeria Falcone, Annalisa Fazzini, Andrea Febo, Jolanda Ferrara, Piermichele & Antonella Gamba, Fabrizio Gianuario, Rosalba Graglia, Marta Innocenzi, Stefania Leo, Giulia Lo Sardo, Valeria Maffei, Paola Mantovano, Federica Marchiotto, Valentina Marino, Gaia Masiero, Alessandra Mastrangelo, Margherita Mattei, Barbara Mauri, Carla Miolo, Ada Palmieri, Monica Paonessa, Fiorella Perrone, Arabella Pezza, Simona Picchiarelli, Maria Antonietta Proppo, Chiara Pulizzotto, Andrea Raimondo, Angelo Sarica, Chiara Sicola, Alessandra Sogni, Pina Sozio, Novella Talamo, Matteo Tambini, Luisa Tomasini, Daniela Traverso, Luca Trentini, Valentina Venturato, Davide Zitter, Ilaria Zomer, Alberto Zuccoli

### progetto grafico

TB DESIGN  
via Ghibellina 57 - 98123 Messina  
tel. 3483848528  
tina.berenato@gmail.com

Gambero Rosso®  
Gambero Rosso S.p.A.  
via O. Gasparri, 13/17 - 00152 Roma  
tel. 06 551121  
fax 06 5511226  
gamberorosso.it

**direttore commerciale**  
Fabrizia Del Toro

### ufficio pubblicità editore

via Ottavio Gasparri, 17  
00152 Roma  
tel. 06 55112 341  
commerciale@gamberorosso.it

### concessionaria pubblicità

Class Pubblicità S.p.A.  
via Marco Burigozzo, 5  
20122 Milano  
tel. 02 58219 522  
Stefania Bianchi  
sbianchi@class.it

### distribuzione in edicola per l'Italia

SODIP S.r.l.  
via Bettola, 18  
20092 Cinisello Balsamo (MI)  
tel. 02 66030 1  
fax 02 66030 310

### distribuzione in libreria

Messaggerie Libri S.p.A.  
via G. Verdi, 8  
20090 Assago (MI)  
tel. 02 457 741  
fax 02 844 06036

**Codice ISBN** 9788866412939

Copyright©2024  
Gambero Rosso S.p.A.  
I diritti di traduzione, di  
riproduzione, di memorizzazione  
digitale e di adattamento totale o  
parziale con qualsiasi altro mezzo  
sono riservati per tutti i Paesi.

### Stampato per conto di Gambero Rosso S.p.A.

nel mese di ottobre 2024  
da STR Press  
p.zza Cola di Rienzo, 85  
00192 Roma



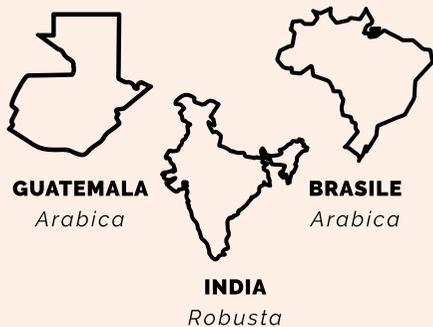
LA CHIAVE DELL'IDENTITÀ	5
DECALOGO DEGLI ISPETTORI	6
TRE TORTE D'ORO	7
LE TRE TORTE	12
PREMI SPECIALI	15
LE MIGLIORI DUE TORTE	26
I MIGLIORI PASTRY CHEF	31
COME LEGGERE LA GUIDA	35
LA GUIDA	37
VALLE D'AOSTA	38
PIEMONTE	44
LIGURIA	74
LOMBARDIA	85
VENETO	137
TRENTINO ALTO ADIGE	176
FRIULI VENEZIA GIULIA	186
EMILIA ROMAGNA	195
TOSCANA	222
MARCHE	242
UMBRIA	254
LAZIO	262
ABRUZZO	283
MOLISE	292
CAMPANIA	295
PUGLIA	326
BASILICATA	355
CALABRIA	362
SICILIA	370
SARDEGNA	406

I MIGLIORI PASTRY CHEF	416
INDICE REGIONALE ALFABETICO	430





**Cosa rende  
la miscela  
Club Kavè  
così buona?  
Le sue mono-  
origini tostate  
singolarmente.**



## LA CHIAVE DELL'IDENTITÀ

Il 2024 è stato l'anno del dilagare di maritozzi, croissant cubici, piramidali, rolls e affini: li abbiamo visti protagonisti in tutte le vetrine, dalla grande città alla provincia, dalla Valle d'Aosta alla Sardegna. In un mondo così interconnesso, le tendenze – non importa da dove arrivino - viaggiano veloci e dettano il palinsesto dei dolci sui banconi. È l'evoluzione della pasticceria - come gli altri rami della ristorazione - soggetta al rincorrersi dei trend, ma sensibile forse più degli altri a questi cambiamenti. Se è vero che la prima impressione è quella di un'omologazione generale, vale però la pena porre l'accento sulle occasioni che il trend porta con sé, laddove sia spunto per esprimere la propria firma. Come? Magari giocando con ingredienti o ispirandosi al territorio. È quello che apprezziamo nel lavoro dei grandi maestri, "ingegneri" e artisti del dolce, dotati di uno stile inconfondibile.

Ruolo di primo piano nel mondo dolce anche per i temi della sostenibilità, della valorizzazione di produzioni locali e specialità tradizionali, delle quali il nostro paese, più di ogni altro, vanta una preziosa biodiversità. Identitari, rappresentativi della cultura dei luoghi, conservano un posto d'onore nella nostra memoria e abitudini. E anche nel lavoro di giovani pasticceri e pasticciere, che guardano alla storia con rispetto e occhio attuale, portando avanti secolari tradizioni di famiglia o decidendo di mettersi in gioco con le proprie insegne (tante le novità di rilievo, quest'anno). Professionisti talentuosi e preparati, come Arianna Valente e Raffaele Gant, premiati come Pasticceri Emergenti con Libera, insegna di Asti, o come Delia Salvo, della pasticceria Delia di Lecce, che si aggiudica il titolo di Novità dell'Anno.

Marina Savoia

## IL DECALOGO DEGLI ISPETTORI

**Orario della visita.** I locali sono stati visitati nel momento in cui l'offerta dovrebbe essere più completa. In genere la mattina e nel fine settimana.

**Ambiente.** Dov'è situato e com'è tenuto il locale, la pulizia generale ed eventuali mancanze.

**Esposizione.** Sistemazione dei prodotti nelle vetrine interne ed esterne. Presenza o meno dei pirottini per i mignon; quante tipologie di torte sono presenti e se c'è una vetrina frigo a loro dedicata; se ci sono spazi riservati alla gelateria, alla caffetteria e alla produzione in cioccolato. I prodotti devono essere ben presentati, ordinati per tipologie e invitanti nell'aspetto.

**Assortimento.** Un'offerta ricca e varia di proposte è un valore aggiunto. Una pasticceria con un piccolo assortimento teoricamente ha meno possibilità di fare errori. Da notare anche la possibilità di avere dolci composti al momento (millefoglie, profiterole o torte alla panna).

**Pasticceria innovativa.** Valutazione dello spazio riservato a nuove creazioni rispetto ai classici della pasticceria.

**Prezzi e composizione.** Verifica della presenza del prezzo e del cartellino con la composizione su tutti i prodotti esposti.

**Prova di assaggio.** Valutazione di tre prodotti base fortemente rivelatori della qualità: un lievitato da colazione senza ripieno (cornetto, brioche); un prodotto fresco: bigné alla crema, cannoncino, millefoglie o mousse; un assaggio di pasticceria secca: una semplice pasta frolla o sfoglia. Dovute eccezioni regionali sono ad esempio in Sicilia il cannolo o la cassata; in Campania invece la sfogliatella o la pastiera napoletana.

**Il personale.** Valutazione di efficienza, cortesia e professionalità del personale. Nel servire utilizzo di guanti o pinze.

**Packaging.** Tradizionale o innovativo. Possibilità o meno di confezioni personalizzate di pasticceria secca o da viaggio.

**Vini da dessert.** Una pasticceria ben fornita dovrebbe avere un'adeguata selezione di vini da dessert, che andrebbero illustrati da personale informato.



## TRE TORTE D'ORO

### PASTICCERIA VENETO

BRESCIA

PAG. 93



Maestro dei maestri, oltre all'instancabile attività imprenditoriale e associativa, Iginio Massari è da decenni ambasciatore della cucina e della pasticceria italiana nel mondo, facendosi portavoce di istanze del settore in un dialogo continuo con le istituzioni. Del 2024 la legge a lui intitolata che istituisce un riconoscimento riservato agli artigiani più meritevoli della Penisola, assegnato da una giuria di professionisti presieduta proprio da Massari.



**Laboratorio  
dell'Espresso:  
competenza e  
formazione, uniti  
dalla passione  
per il caffè.**



“

*Il Laboratorio dell'Espresso è la scuola di formazione interna di Club Kave. Propone soluzioni didattiche, che coniugano passione e competenza, e aiutano la tua realtà a crescere.*

”



**Bontà e  
bellezza  
sono i tratti  
distintivi  
della nostra  
attività.**

Club Kave unisce gusto raffinato e design esclusivo. Offre caffè di alta qualità, ma anche linee in ceramica e accessori di lusso per i professionisti. *Un viaggio di piacere e stile in ogni tazza.*



**Il piacere del caffè Club Kavè a casa tua, come al bar.**

Club Kavè offre caffè di alta qualità, perfetto per l'uso domestico con *macinato moka, espresso o in chicchi interi*. Una miscela che porta la gioia della condivisione in ogni tazza.



**Club Kavè: l'ingrediente ideale e l'abbinamento perfetto in pasticceria.**

Con i suoi gentili profumi fruttati, la sua piacevole rotondità di corpo, il valore del dolce che prevale con decisione sugli altri, la miscela Club Kavè è particolarmente indicata per *accompagnare ed esaltare torte, pasticcini, cornetti*.



## TRE TORTE

96

**DALMASSO**  
AVIGLIANA (TO)  
PAG 48

95

**BIASETTO**  
PADOVA  
PAG 155

94

**BESUSCHIO**  
ABBIATEGRASSO (MI)  
PAG 86

**MAISON MANILIA**  
MONTESANO SULLA MARCELLANA  
(SA)  
PAG 307

**PASTICCERIA AGRICOLA**  
CILENTANA PIETRO MACELLARO  
PIAGGINE (SA)  
PAG 317

93

**SAL DE RISO COSTA D'AMALFI**  
MINORI (SA)  
PAG 305

**CAFFÈ SICILIA**  
NOTO (SR)  
PAG 391

92

**ACHERER PATISSERIE.BLUMEN**  
BRUNICO/BRUNECK (BZ)  
PAG 178

**GINO FABBRI PASTICCERE**  
BOLOGNA  
PAG 198

**FABRIZIO GALLA**  
SAN SEBASTIANO  
DA PO (TO)  
PAG 63

**GRÙÈ**  
ROMA  
PAG 273

**ERNST K KNAM**  
MILANO  
PAG 113

**PASQUALE MARIGLIANO**  
NOLA (NA)  
PAG 316

**NUOVO MONDO**  
PRATO  
PAG 237

**SCIAMPAGNA**  
PALERMO  
PAG 399

**WALTER MUSCO**  
ROMA  
PAG 278

91

**BELLE HÉLÈNE**  
TARQUINIA (VT)  
PAG 279

**CAFFÈ CAVOUR 1880**  
BERGAMO  
PAG 88

**CORTINOVIS**  
RANICA (BG)  
PAG 130

**FUSTO MILANO**  
MILANO  
PAG 110

**PASTICCERIA MARISA**  
SAN GIORGIO  
DELLE PERTICHE (PD)  
PAG 160

**MARTESANA**  
MILANO  
PAG 116

**RINALDINI**  
RIMINI  
PAG 219

**PASTICCERIA ROBERTO**  
ERBUSCO (BS)  
PAG 100

**ALESSANDRO SERVIDA**  
MILANO  
PAG 120

90

**L'ARTE BIANCA**  
PARABITA (LE)  
PAG 346

**DENIS DIANIN**  
SELVAZZANO DENTRO (PD)  
PAG 164

**DOLCE REALE**  
MONTICHIARI (BS)  
PAG 123

**DOLCIARTE**  
AVELLINO  
PAG 298

**LUCA MANNORI**  
PRATO  
PAG 236

**PICCOLA PASTICCERIA**  
CASALE MONFERRATO (AL)  
PAG 54

**DEPE MASTRO DOLCIERE**  
SANT'EGIDIO DEL MONTE ALBINO  
(SA)  
PAG 323

**TIRI BAKERY & CAFFÈ**  
POTENZA  
PAG 360



# La tradizione rivive



## PREMIO SPECIALE PETRA MOLINO QUAGLIA

## PASTICCERE EMERGENTE

PIEMONTE

ARIANNA VALENTE E RAFFAELE GANT

LIBERA

ASTI

PAG 47



# COSMO

+LUMINOSO +MODERNO +GREEN +COSMO  
OLTRE LA VETRINA. LA VETRINA OLTRE.

FBSHOWCASES.COM



## PREMIO SPECIALE FB GRUPPO CLABO

## NOVITÀ DELL'ANNO

**PUGLIA**

**DELIA**

LECCE

PAG 341

VARIO ICONA CHEF



^ **WHOLE LAB IN ONE UNIT**

ICETEAM1927.IT



**PREMIO SPECIALE  
ICETEAM 1927**

**MIGLIOR  
PASTICCERIA SALATA**

**PIEMONTE**

**DALMASSO**  
AVIGLIANA (TO)  
PAG 48

**EMILIA ROMAGNA**

**SEBASTIANO CARIDI**  
FAENZA (RA)  
PAG 205



DOMORI

IL CIOCCOLATO È UN MONDO



### L'EMOZIONE INCONTRA LA RAGIONE.

Il cacao Criollo risale al tempo dei Maya e degli Aztechi. È raro, prezioso, selezionato e lavorato con cura e rispetto. Se il cioccolato è l'emozione, il cacao è la sua ragione.

DOMORI.COM  
SEGUICI SU INSTAGRAM E SU FACEBOOK



## PREMIO SPECIALE DOMORI

## MIGLIOR DOLCE AL CIOCCOLATO

LOMBARDIA

**ERNST K KNAM**

MILANO

PAG 113

**Torta Africa**

Mousse al cioccolato fondente 58% su base marquise,  
con finitura di cacao amaro e granella di cioccolato

# BURRI DI FILIERA LATTERIE INALPI LA STRADA GIUSTA



INALPI LAVORA OGNI GIORNO PER DARE IL PROPRIO CONTRIBUTO AL RAGGIUNGIMENTO DEI 17 OBIETTIVI INDICATI DAL SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS DELL'ONU, A FAVORE DI UNA SOSTENIBILITÀ SOCIALE, ECONOMICA, AMBIENTALE.

Dalle valli del Monviso alla tavola delle famiglie italiane, il latte della filiera Inalpi si muove secondo un protocollo unico condiviso con gli allevatori. Una grande filiera italiana dove conferitori e industria lavorano fianco a fianco nel rispetto dell'ambiente, degli animali e delle persone.

**Dal buon latte e dalla buona volontà.**



[www.inalpi.it](http://www.inalpi.it)

LATTERIE  
**inalpi**



## PREMIO SPECIALE INALPI

## SOSTENIBILITÀ

SICILIA

**CAFFÈ SICILIA**

NOTO (RGI)

PAG 391

# ISPIRATI DALLA NATURA

TERRITORIO, ARTIGIANALITÀ,  
TECNOLOGIA ED ECCELLENZA.



Grazie a expertise, lavorazioni tradizionali e tecnologie innovative, agrimontana fornisce a pasticceri, gelatieri e chef dell'alta ristorazione ingredienti che sanno valorizzare le loro creazioni.

Agrimontana è riconosciuta, in Italia e all'estero, dal professionista e dal consumatore finale, per la qualità dei suoi marrons glacés, per i canditi, le confetture e marmellate, le paste pure e le creme spalmabili.

**agrimontana**

[www.agrimontana.it](http://www.agrimontana.it) [f](#) [@](#) [in](#) agrimontana



## PREMIO SPECIALE AGRIMONTANA

## VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI TERRITORIALI

LIGURIA

**COPELLO**

CHIAVARI (GE)

PAG 75

SICILIA

**FRENI**

MESSINA

PAG 388

SARDEGNA

**ROBERTO MURGIA - DOLCI IN CORSO**

ALGHERO (SS)

PAG 407



## LE MIGLIORI DUE TORTE

**88**

**ATELIER DAMIANO CARRARA**  
LUCCA  
PAG 233

**ROBERTO CANTOLACQUA**  
**PASTICCERE**  
CIVITANOVA MARCHE [MC]  
PAG 245

**CAPPELLO**  
PALERMO  
PAG 395

**SEBASTIANO CARIDI**  
FAENZA [RA]  
PAG 205

**CAFFÈ DELIZIA**  
BOLOGNETTA [PA]  
PAG 374

**DITRIZIO PASTICCERIA**  
CAGLIARI  
PAG 410

**LOMBARDI**  
OSIMO [AN]  
PAG 250

**MARLÀ**  
MILANO  
PAG 115

**PASTICCERIA PALAZZOLO**  
CINISI [PA]  
PAG 384

**DINO PETTENÒ**  
MESTRE [VE]  
PAG 152

**REGINA DI QUADRI**  
BOLOGNA  
PAG 200

**ZIZZOLA 1895**  
NOALE [VE]  
PAG 154

**87**

**ANTONIAZZI**  
BAGNOLO SAN VITO [MN]  
PAG 87

**BUOSI FOOD EXPERIENCE**  
VENEGONO SUPERIORE [VA]  
PAG 134

**IL CHIOSCO**  
LONIGO [VI]  
PAG 149

**DI COSTANZO**  
NAPOLI  
PAG 312

**DOUCE**  
GENOVA  
PAG 77

**FARMACIA DEL CAMBIO**  
TORINO  
PAG 66

**PINO LADISA**  
BARI  
PAG 329



## LE MIGLIORI DUE TORTE

**FABIO LONGHIN**  
**PASTICCERIA CHIARA**  
OLGIATE OLONA [VA]  
PAG 126

**MOFFA**  
FOGGIA  
PAG 335

**MORLACCHI**  
ZANICA [BG]  
PAG 135

**PANSA**  
AMALFI [SA]  
PAG 296

**LA PASTICCERIA**  
ARGENTA [FE]  
PAG 196

**PASTICCERIA PIEMONTESE**  
CAGLIARI  
PAG 411

**PITTI PASTICCERIA ARTIGIANALE**  
MONTALTO DORA [TO]  
PAG 60

**ANTICO CAFFÈ SPINNATO**  
PALERMO  
PAG 400

**86**  
**ALFIERI**  
CORREGGIO [RE]  
PAG 204

**ALVERÀ**  
CORTINA D'AMPEZZO [BL]  
PAG 145

**ARTESAPORI**  
LECCO  
PAG 104

**CAFFÈ COMMERCIO**  
DOLO [VE]  
PAG 146

**PASTICCERIA DELL'AGNESE**  
TORINO  
PAG 65

**L'ILE DOUCE**  
MILANO  
PAG 112

**NUOVA PASTICCERIA LADY**  
SAN SECONDO PARMENSE [PR]  
PAG 221

**LE LEVAIN**  
ROMA  
PAG 274

**PANNAMORE**  
VASTO [CH]  
PAG 291

**LA PASQUALINA**  
ALMENNO  
SAN BARTOLOMEO [BG]  
PAG 87



## LE MIGLIORI DUE TORTE

**PATALANI**  
VIAREGGIO [LU]  
PAG 241

**DAVÉ**  
MILANO  
PAG 119

**PICCHIO**  
LORETO [AN]  
PAG 249

**ROBERTO MURGIA**  
**DOLCI IN CORSO**  
ALGHERO [SS]  
PAG 407

**SARTORI**  
ERBA [CO]  
PAG 99

**TISTI**  
**PASTICCERIA & TEA ROOM**  
DOMODOSSOLA [VB]  
PAG 57

**85**  
**PASTICCERIA ANDREOLETTI**  
BRESCIA  
PAG 90

**MAISON ANTONELLA 1986**  
ALESSANDRIA  
PAG 45

**PASTICCERIA BUSATO**  
ISOLA DELLA SCALA [VR]  
PAG 148

**CAPRICE**  
DESCARA  
PAG 288

**PASTICCERIA CELESTINA**  
POLLENA TROCCHIA [NA]  
PAG 318

**DALOISO**  
BARLETTA  
PAG 331

**DAVENICIO**  
ARZIGNANO [VI]  
PAG 139

**DE VIVO**  
POMPEI [NA]  
PAG 319

**LA DOLCE VITA**  
GHILARZA [OR]  
PAG 412

**I DOLCI DI RICKY**  
BADIAJABTEI [BZ]  
PAG 177

**FABRIZIO RACCA DESSERT**  
TORINO  
PAG 66

**FALICETTO**  
PIACENZA  
PAG 213



## LE MIGLIORI DUE TORTE

**FONDATE**  
RONCADE [TV]  
PAG 159

**GABBIANO**  
POMPEI [NA]  
PAG 319

**LADISA DOLCI E CIOCCOLATO**  
VALENZANO [BA]  
PAG 354

**LOMBARDI**  
MADDALONI [CE]  
PAG 306

**MARITANI**  
TRIESTE  
PAG 192

**MARRA PANE PASTICCERIA PAUSA**  
**E DELIZIE**  
CANTÙ [CO]  
PAG 94

**MAZZALI**  
RONCOFERRARO [MN]  
PAG 131

**MOLINERIS**  
CARMAGNOLA [TO]  
PAG 53

**OLIVIERI 1882**  
ARZIGNANO [VI]  
PAG 139

**PETRIELLA**  
BARI  
PAG 330

**PFATISCH**  
TORINO  
PAG 69

**PLASÈ**  
TAVAGNACCO [UD]  
PAG 190

**RACCA**  
PADOVA  
PAG 156

**REINHARD**  
MOENA [TN]  
PAG 182

**PIETRO ROMANENGO FU STEFANO**  
GENOVA  
PAG 79

**SIRICA**  
SAN GIORGIO A CREMANO [NA]  
PAG 321

**STRATTA**  
TORINO  
PAG 71

**UGETTI**  
BARDONECCHIA [TO]  
PAG 49

**MARCO VACCHIERI – DOLCI**  
**INTUIZIONI**  
RIVALTA DI TORINO [TO]  
PAG 61

**VERGA PASTICCIERI**  
GIUSSANO [MB]  
PAG 102

Per trovare i migliori ingredienti della gastronomia dolce:

VALRHONA-SELECTION.IT



Servizio disponibile 7/7 - h 24

2% sconto esclusivo web

Condizioni commerciali abituali

Promozioni e novità

Ricette stagionali

Riordina i tuoi prodotti abituali con 1 clic



Valrhona Selection, collettivo di marchi impegnati  
a costruire insieme una gastronomia più sostenibile.

## PREMIO SPECIALE VALRHONA

### I MIGLIORI PASTRY CHEF

VALLE D'AOSTA

**TITTI TRAINA**  
**PAOLO GRIFFA AL CAFFÈ**  
**NAZIONALE**

AOSTA  
PAG 417

PIEMONTE

**MANUEL COSTARDI**  
**DA CHRISTIAN E MANUEL**  
**DELL'HOTEL CINZIA**

VERCELLI  
PAG 417

**CHIARA PATRACCHINI**  
**LA CREDENZA**

SAN MAURIZIO CANAVESE (TO)  
PAG 418

**GIULIA MIZZONI**  
**PIAZZA DUOMO**

ALBA (CN)  
PAG 418

LOMBARDIA

**MARCO PINNA**  
**SETA BY ANTONIO GUIDA**

MILANO  
PAG 419

**LUCA DE SANTI**  
**IYO EXPERIENCE**

MILANO  
PAG 419

**ELENA ORIZIO**  
**TRATTORIA CONTEMPORANEA**  
**LOMAZZO (CO)**

PAG 420

VENETO

**SARA SIMONATO**  
**E LUCA FERRARI**  
**ANTICA OSTERIA DA CERA**

CAMPAGNA LUDIA (VE)  
PAG 420

**AKI NOINE**  
**I TIGLI**

SAN BONIFACIO (VR)  
PAG 421

TRENTINO ALTO ADIGE

**ALESSIO BILLECI**  
**ATELIER MOESSMER NORBERT**  
**NIEDERKOFLER**

BRUNICO/BRUNECK (BZ)  
PAG 421

FRIULI VENEZIA GIULIA

**KEVIN FEJZULLAI**  
**HARRY'S PICCOLO**

TRIESTE  
PAG 422

EMILIA ROMAGNA

**DOINA PAULESCO**  
**OSTERIA FRANCESCANA**

MODENA  
PAG 422



# MIKE'S RESTAURANT

R I S T O R A N T E  
L O U N G E B A R



Il Ristorante MIKE'S propone, in una cornice unica, una cucina dai sapori raffinati; un'esperienza esclusiva per un pranzo, un aperitivo al tramonto, una cena elegante o per organizzare un evento di sicuro successo. Un Menù d'eccellenza e una carta dei vini per veri intenditori.

COIN - SAN GIOVANNI 4° PIANO/FLOOR  
INGRESSO PIAZZALE APPIO, 7 / INGRESSO VIA MAGNA GRECIA, 2  
da Martedì a Domenica ore 10.00 - 20.00 | Chiuso Lunedì

M SAN GIOVANNI Tel. +39 06 84017170 - +39 360 1034177 • info@mikesrestaurant.it

mikesrestaurant.it  

## COME LEGGERE LA GUIDA: I SIMBOLI

Le migliori pasticcerie sono contraddistinte da una, due o tre torte, a seconda del grado di "eccellenza":

punteggio da 75 a 79/100



punteggio da 80 a 89/100



punteggio da 90 a 100/100



### PUNTEGGIO.

Il punteggio è espresso in centesimi. I voti prendono in esame pasticceria, servizio e ambiente. I punti a disposizione sono così ripartiti: 80 per la pasticceria, 10 per il servizio, 10 per l'ambiente



Il simbolo indica i nuovi ingressi in guida



Indica la sospensione di giudizio

**ATP**  
**TOUR**



OFFICIAL SPARKLING WINE



VISIT [astidocg.it](http://astidocg.it) FOLLOW f @

Asti Spumante **DOCG**



Moscato d'Asti **DOCG**



**LA GUIDA**