

Weekend “stelle e spiaggia”: otto ristoranti stellati a un passo dal mare

(Italian and English version) –

“les pieds dans l’eau”, “dehors by the sea”, “in riva al mare”...

Chiamatelo come volete, è dove tutti vorrebbero essere per un pranzo o per una cena indimenticabile, firmata da grandi chef, con una vista da sogno, a un soffio dall’acqua.

Abbiamo selezionato per voi alcuni spettacolari ristoranti, premiati con una, due o tre **Stelle Michelin**, pronti per scoprire questi “ paradisi del gusto” ?



L'incanto di una cena in riva al mare.

Chef Mauro Uliassi

Uliassi, Senigallia 3 stelle Michelin,

Il suo ristorante è sul mare, tra il porto canale e la spiaggia, la sua cucina affonda le radici nelle tradizioni della Riviera Adriatica, giocando con le contaminazioni e riservando grande attenzione ai piatti di mare, ma anche di selvaggina. Apertura prevista 5 giugno.



Chef Mauro Uliassi

Chef Moreno Cedroni

Madonnina del Pescatore, Senigallia, 2 stelle Michelin

Tradizione, esecuzione accurata, sapori innovativi. Meritano una citazione le afrodisiache *penne*, *capasante essiccate*, *burro ai ricci di mare* e *seppia ai carboni*, arricchite dal sapore di erbe selvatiche, essiccate e grigliate.



Chef Moreno Cedroni

Sempre guidato da Cedroni, **Il Clandestino**, *sushi bar* nella baia di Portonovo, assolutamente “pieds dans l’eau” su una spiaggia di sassi, baciata da onde turchesi e profumata dalle ginestre del Parco del Monte Conero. La cucina “non solo sushi” abbraccia la tradizione del crudo partendo dall’ Oriente per un viaggio fantastico. Apertura prevista: 6 Maggio



Il Clandestino di Cedroni

Chef Giampaolo Raschi

Da Guido 1946, Rimini, 1 stella Michelin

Locale *cult* della Riviera Romagnola, una decina di tavoli in riva al mare e un trionfo di pesce anche nel nuovissimo menu, che, per festeggiare la riapertura, inaugura “*La sfoglia è gialla e il pesce è azzurro*” un primo di pasta fresca, con saraghina scottata e la sua salsa, marmellata di cipolle rosse. Il mio piatto preferito? *Spaghetto con crema di ostriche*: squisitezza inenarrabile.



Chef Gian Paolo Raschi – Guido 1946, Rimini

Chef Domenico Candela

George, Napoli, 1 Stella Michelin

Vogliamo parlare di vista mozzafiato?

La Baia di Napoli, Il Vesuvio che vi sorride, una terrazza fiorita dove Chef Candela delizia gli ospiti con la sua cucina mediterranea con sapori partenopei e internazionali.



Chef Candela sul terrazzo del George0596

Chef Roberto Toro

Otto Gelleng, Taormina, 1 Stella Michelin

Sulla meravigliosa terrazza del Belmond Grand Hotel Timeo.

Tavole preziose, argenti, cristalli, tovaglie ricamate a mano, una vista incomparabile della costa e la spettacolare cucina dello Chef **Roberto Toro** che, dopo una lunga permanenza al Noma di Copenhagen, al Louis XIII di Parigi e da Alajmo in Italia, ha optato per questo paradiso, che prevede la riapertura il 13 Maggio



Chef Roberto Toro , Otto Gelleng, Taormina

Chef Raffaele Amitrano

Mammà, Capri, 1 Stella Michelin

Lasciate la famosa piazzetta, salite per un sentiero profumato e troverete questo angolo di paradiso. Al timone c'è Raffaele, che ha iniziato da giovanissimo il suo lungo viaggio, partendo dalla Taverna del Capitano di Nerano fino a Capri, un'isola stupenda che gli ha conquistato il cuore. Riapertura prevista a fine Maggio



The name "Chef Raffaele Amitrano"

Mamma' , Capri

Chef Giulio Coppola

Bikini Vico Equense, Napoli 1 Stella Michelin

Letteralmente sul mare, un locale voluto dal patron Giorgio Scarselli, paladino di una cucina di mare e territorio. Vista incomparabile e i piatti di Chef Coppola, gragnanese, vincitore del cooking show "Cuochi di Italia" e discepolo di Antonino Cannavacciuolo. Beh, inutile aggiungere altro.



Chef Gennaro Esposito

Torre del Saracino, Vico Equestre, Napoli, 2 Stelle Michelin

Nello spazio dehors del bianco locale, Gennarino superstar è fedele all' attento, filologico recupero della tradizione campana unito a preparazioni moderne, nuovi equilibri di sapore, lievità palatali e inedite eleganze nella presentazione. I miei piatti preferiti? *Linguine con anemoni, scuncilli e alghe, la triglia ripiena del suo fegato in guazzetto alla "carbonara", gnocchi di semolino e cicoria o lo sciccoso filetto e pancia di maialino nero con ananas, verza e cavolo rosso.*

Vi è già venuta l' acquolina in bocca?...



Chef Gennaro Esposito e la sua Torre del Saracino, Vico Equense, Napoli

INFO

Uliassi

Moreno Cedroni

Da Guido 1946

George

Mammà

Bikini

Otto Gelleng

Torre del Saracino



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto nel suo blog, in stile 'Turista non Turista'

For the english version, just turn the page.

Click Next>

(English version) –

“les pieds dans l’eau”, “dehors by the sea”, “in riva al mare”...

Call it as You like, but it’s where everyone would like to be for an unforgettable lunch or dinner, prepared by a great chef, with a beautiful view few steps from the blue sea. We selected some spectacular restaurants, awarded with one, two or three Michelin Stars.

Ready to discover these “paradises of taste”?



The charm of a dinner by the sea.

Chef Mauro Uliassi

Uliassi, Senigallia 3 Michelin stars

Its restaurant is on the sea, between the canal port and the beach, its cuisine has its roots in the traditions of the

Adriatic Riviera, playing with contaminations and paying great attention to seafood dishes, but also to game. Expected opening on June 5



Chef Mauro Uliassi

Chef Moreno Cedroni

Madonnina del Pescatore, Senigallia, 2 Michelin stars

Tradition, careful execution, innovative flavors. The aphrodisiac penne, dried scallops, sea urchin butter and charcoal cuttlefish, enriched by the flavor of wild herbs, dried and grilled, deserve a mention



Chef Moreno Cedroni

Il Clandestino by Cedroni,

A sushi bar in the Portonovo bay, absolutely “pieds dans l'eau” on a pebble beach, kissed by turquoise waves and

scented by the broom of the Monte Conero Park. In the kitchen, the tradition of raw food leaves from the East for a fantastic journey, so not just sushi Opening scheduled: May 6th.



Il Clandestino di Cedroni

Chef Giampaolo Raschi

Da Guido 1946, Rimini, 1 Michelin star

Cult place of the Romagna Riviera, a dozen tables by the sea and a fish tripe also in the brand new menu, which celebrates the reopening, The dish is called “The sfoglia is yellow and the fish is blue” a first course of fresh pasta , with seared saraghina and its sauce, red onion jam.

My fav dish? Spaghetti with oyster cream: amazing delicacy.



Chef Gian Paolo Raschi – Guido 1946, Rimini

Chef Domenico Candela

George, Napoli, 1 Michelin Star

What about an amazing view?

The Bay of Naples, Vesuvius that smiles at you, a flowery

terrace where Chef Candela delights guests with his Mediterranean cuisine with Neapolitan and international flavors.



Chef Candela sul terrazzo del George0596

Chef Roberto Toro

Otto Gelleng, Taormina, 1 Michelin Star

On the wonderful terrace of the Belmond Grand Hotel Timeo. Precious tables, silver, crystals, hand-embroidered tablecloths, an incomparable view of the coast and the spectacular cuisine of Chef Roberto Toro who, after a long stay at Noma in Copenhagen, at Louis XIII in Paris and from Alajmo in Italy, opted for this paradise, which will reopen on May 13th



Chef Roberto Toro , Otto Gelleng, Taormina

Chef Raffaele Amitrano

Mammà, Capri, 1 Michelin Star

Leave the famous square, go up a fragrant path and find this corner of paradise with Capri at your feet. At the helm is Raffaele, who started working in the kitchen at a very young age. His long journey, which began in the Taverna del Capitano in Nerano, led him to Capri, a beautiful island that won his heart. Reopening scheduled for the end of May



The name "Chef Raffaele Amitrano
Mamma' , Capri

Chef Giulio Coppola

Bikini Vico Equense, Napoli 1 Michelin Star

Literally on the sea, a place wanted by the patron Giorgio Scarselli, champion of a cuisine of sea and territory. Incomparable view and the dishes of Chef Coppola, from Gragnano, winner of the cooking TV show "Cuochi di Italia" and disciple of Antonino Cannavacciuolo. Well, needless to say more.



Chef Gennaro Esposito

Torre del Saracino, Vico Equestre, Napoli, 2 Michelin stars

In the outdoor space of the local white, Gennarino superstar is faithful to the careful, philological recovery of the Campania tradition combined with modern preparations, new balance of flavor, palatal lightness and unprecedented elegance in the presentation. My favorite dishes? Linguine with anemones, scuncilli and seaweed, mullet stuffed with its liver stew in carbonara style, semolina and chicory gnocchi or the swanky fillet and belly of black pig with pineapple, savoy cabbage and red cabbage.

Mouth watering? ...



Chef Gennaro Esposito e la sua Torre del Saracino, Vico Equense, Napoli

INFO

Uliassi

Moreno Cedroni

Da Guido 1946

George

Mammà

Bikini

Otto Gelleng

Torre del Saracino



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Born in Milan, Cesare lives between New York, Milan and the rest of the world. For WEEKEND PREMIUM he photographs and writes about cities, cultures, lifestyles. He likes to discover both traditional and innovative gastronomic delights, to meet and interview top chefs from all over the world and to 'steal 'their recipes...All of them treasured in his blog, with a "Non Touristy Tourist " style

,