

Giugno: 15 nuovi ristoranti nella Guida MICHELIN Italia

Questo mese 15 nuovi locali entrano a far parte della Guida MICHELIN Italia. Scopriamoli!

Ristoranti 31 minuti 04 giugno 2025

Condividi

Se le distinzioni della [Guida MICHELIN](#) - [Stelle](#), [Stelle Verdi](#) e [Bib Gourmand](#) - assegnate ad alcuni dei nostri locali saranno svelate solo in occasione della prossima cerimonia annuale, gli ispettori trascorrono gran parte dell'anno in viaggio alla scoperta dei migliori ristoranti da consigliare: indirizzi che mensilmente vengono aggiunti alla selezione italiana.

Le new entry sono presenti sia sul sito web della Guida MICHELIN Italia sia sull'[app](#) (disponibile per iOS e Android) e sono evidenziate con la scritta "Novità" per un'immediata identificazione.

Aggiungete questa pagina tra i preferiti e tornate a consultarla ogni mese per scoprire tutte le novità!

Giugno

[Locanda Le Logge - URBISAGLIA MC](#)

Nel cuore della bella località, in un palazzo d'epoca con un portico che in estate diventa anche dehors per il ristorante, si trova una cucina tipica marchigiana, organizzata con diversi menù degustazione ma anche una carta integrata da piatti del giorno. L'ambiente è rustico e simpaticamente familiare. A completare l'offerta, ci sono anche sei romantiche camere con letti in ferro battuto, tra cui la Sogno con letto a baldacchino.



Locanda Le Logge

[Nunù Trattoria Moderna - TORRE DEL GRECO NA](#)

A pochi passi dalla litoranea a mare, un ristorante dai toni colorati e familiari dove gustare una ricca e curata cucina di mare e di terra della tradizione campana, rielaborata con un tocco di fantasia e personalità dal bravo chef-patron Nunzio Spagnuolo. Il piatto preferito dall'ispettore: i ravioli alla caprese ai tre pomodori, provolone del Monaco e olio al basilico.



Nunù Trattoria Moderna

[Machettö - PIETRA LIGURA SV](#)

Fra i pittoreschi carrugi del centro storico, un bel ristorante dai toni eleganti e dall'accoglienza sorridente e familiare. Qui il giovane e talentuoso chef - campano di origine, ma ligure d'azione - mette in tavola una curata cucina mediterranea con la tradizione regionale che emerge sapientemente in ogni piatto.

I nostri preferiti: le ottime trenette al ragù di polpo e fonduta di parmigiano stagionato 24 mesi e l'intramontabile "brandacujun", qui servito espresso e composto in sala dal cuoco stesso.



Machettö

[Alessandro Borghese - VENEZIA VE](#)

Il ristorante si trova all'interno del Casinò di Venezia, più precisamente Palazzo Ca' Vendramin Calergi, edificio del '500 che si affaccia sul Canal Grande e con un giardino di notevole bellezza dove nelle serate più calde si può cenare. La cucina di chef Borghese è moderna, accattivante, piacevolissima! Due i percorsi degustazione a disposizione, con la possibilità di aggiungere i suoi piatti signature.



Alessandro Borghese

[Locanda Sant'Agata - SAN GIULIANO TERME PI](#)

Non lontano dal paese, un piacevole boutique hotel circondato da un rilassante giardino dove, nella bella stagione, si può godere anche di una cena en plein air. In un'atmosfera curata e familiare gusterete piatti di terra e di mare legati alla tradizione, ma dai tratti moderni e personalizzati. Un esempio: il calamarotto (calamaro farcito di pancotto di mare, verdure al vermouth dry e datterini confit).



Locanda Sant'Agata

[INEO - ROMA RM](#)

Nello scenografico emiciclo di piazza della Repubblica, la sala incanta per eleganza quanto la cucina stupisce e sorprende. Ai fornelli Heros De Agostinis propone piatti che riassumono le sue esperienze internazionali in blasonati ristoranti, spesso accompagnati da salse, spezie e ingredienti di ogni parte del mondo. Il risultato è una rimarchevole esperienza gourmet in un contesto di lusso, per una serata che si ricorderà a lungo.



INEO

[Storico Caffè Grande Osteria del Centro - CAMPOSAMPIERO PD](#)

Quasi tutto alla brace, soprattutto carne ma con alternativa di pesce, nei piatti principali, gran varietà di antipasti, spesso sostanziosi tipo trippa o animelle, nelle formule degustazione abbinata a un primo o a un secondo. Le proposte à la carte sono generose, classiche, ben fatte con prodotti di qualità. Il tutto nei locali di uno storico caffè passato attraverso chiusure e difficoltà, ma riaperto con coraggio da giovani soci del mestiere.