



CRONACA, GUSTO

5 Giugno 2025

I nuovi ristoranti del Lazio nella Guida Michelin

Dalla cucina “bordo lago” del Pepe Nero, nel Viterbese, a quella “rurale” de “Al Madrigale” di Tivoli

Se per conoscere le nuove Stelle, Stelle Verdi e Bib Gourmand che entreranno nella “rossa” della gastronomia italiana dovremo aspettare la fine dell’anno, ogni mese la Guida Michelin, “spoiler! quali saranno questi nuovi locali: indirizzi che vengono aggiunti alla selezione italiana redatta dagli ispettori in giro per lo Stivale ad assaggiare e valutare.



Se devi ammazzare il tempo al computer, questo gioco è un must nel 2025!

Gioco di strategia top 2025



4 volte campione di trading svela: ecco perché il 75% perde soldi

Notizie Finanza

I locali del Lazio che entrano a far parte dell'immancabile "libro di viaggio" per il mese di giugno sono quattro e potranno essere le nuove "stelle" nascenti, soprattutto per il Viterbese, dove a portare lo scettro è La Parolina di Iside de Cesare.

INEO – Roma 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.



PEPE NERO- Capodimonte VT Il Pepe Nero è un piccolo locale adagiato sulla sponda ovest del lago di Bolsena, si mostra con arredi moderni e un côté marittimo. Il servizio gentile e professionale consente un'ideale "immersione" nell'ottima cucina prevalentemente di mare. Immancabili i cavatelli con sugo di cozze alla marinara aromatizzate dal limone bruciato, oppure il fritto di calamari, servito nel cartone, fresco e fragrante. Nella carta dei

vini, etichette regionali e non, mentre per gli appassionati del “bordo lago” c’è una piccola terrazza che affaccia direttamente sulla spiaggia.



Nuh Osteria Contemporanea – Tivoli RM

Nel centro storico di Tivoli, qui c’è un giovane cuoco che rende omaggio con bravura alle tradizioni gastronomiche locali. Benché in carta vi sia anche qualche piatto di pesce e faccia ogni tanto capolino anche qualche ingrediente non laziale, sono i prodotti della zona che lasceranno i maggiori ricordi, sapori intensi e gustosi, difficilmente dimenticabili.

Al Madrigale – Tivoli RM

In un palazzo medioevale, una scala a chiocciola porta nell’elegante sala del primo piano, con incantevoli cementine novecentesche e tavoli in castagno. Il nome del ristorante è accompagnato dal motto gastronomico del bravissimo cuoco Gian Marco Bianchi: nuova cucina rurale. Preparatevi quindi ad un entusiasmante viaggio che vi porterà nel cuore delle tradizioni gastronomiche del territorio, riviste in chiave più contemporanea.