15 nuovi ristoranti entrano in Guida Michelin con giugno

Tra i nuovi ristoranti segnalati nella guida Michelin spunta anche Alessandro Borghese.

Dissapore Notizie

di **Massimo De Marco** / 6 Giugno 2025

Gli ispettori della **Michelin** hanno avuto un maggio decisamente intenso e ricco di ottime esperienze gastronomiche, visto il **corposo aggiornamento** mensile: ben **15 nuovi indirizzi** menzionati nella guida.

Teniamoli d'occhio, perché ci sono **molte insegne di cucina d'autore** con evidenti ambizioni stellate, oltre che a diverse trattorie moderne che potrebbero essere papabili di **Bib Gourmand**, il riconoscimento per il locali dall'ottimo rapporto qualità/prezzo.

E c'è anche un **vip**, a cui il passaggio da giudice a giudicato sembra aver portato bene: è **Alessandro Borghese** col suo omonimo ristorante di Venezia.

Locanda Le Logge – Urbisaglia (MC)

Una vera locanda, con anche sei camere disponibili, in una struttura davvero invidiabile: ci troviamo infatti nel loggiato, per l'appunto, di palazzo Brunelli, sotto le cui volte si può anche cenare quando la stagione lo permette. In cucina Andrea Tombolini propone, con la madre Natalina, una cucina marchigiana curata ed autentica, declinata in vari menu degustazione.

Nunù Trattoria Moderna – Torre del Greco (NA)

Aperto da poco più di un anno, questo vivace e colorato ristorantino a due passi dal lungomare di Torre del Greco si è subito fatto notare per la personalità dello chef Nunzio Spagnuolo, in arte Nunù, e per la sua sua cucina inconfondibilmente mediterranea, ma con interessanti licenze creative. E per l'estate, è già prevista una succursale in riva al mare.

Machettö – Pietra Ligure (SV)

Giuseppe Auricchio è uno chef campano innamorato della Liguria che, dopo aver maturato un'esperienza importante in locali come Atelier Amaro, Sadler e Piazza Duomo, ritorna tra i caruggi di Pietra Ligure proponendo una sua personale visione della cucina ligure, fatta di rigorosa ricerca storica e tecnica moderna.

Alessandro Borghese – Venezia

Sarà la location particolarmente affascinante, quella del Casinò di Venezia, nel cinquecentesco Palazzo Ca' Vendramin Calergi, affacciato sul Canal Grande e dotato anche di Giardino Reale affacciato sull'acqua, sarà una cucina che gli ispettori Michelin hanno giudicato "piacevolissima", ma Alessandro Borghese ha fatto il suo ingresso in guida.

Locanda Sant'Agata – San Giuliano Terme (PI)

Siamo a una mezz'oretta dal centro di Pisa, in una cascina dei primi del 900 ristrutturata e convertita in boutique hotel, incastonata in una tenuta di 5 mila

metri quadri di verde.

In cucina, Nicola Micheletti gioca rispettosamente con gli ingredienti e le tradizioni toscane di terra e mare, proponendo anche tre percorsi degustazione.

8 nuovi ristoranti entrano in guida Michelin a marzo

Ineo – Roma

Una struttura invidiabile come l'Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel, dove lo chef Heros De Agostinis non cerca un facile riscontro con i classici che ci si potrebbe aspettare dalla cucina capitolina ma mette in mostra tutta la sua esperienza internazionale con nomi del calibro di Heinz Beck, Joel Robuchon, Heinz Winkler e Marc Veyrat. Una facile scommessa per la stella.

Storico Caffè Grande Osteria del Centro – Camposampiero (PD)

Tre soci con una grande passione per il fine dining decidono di recuperare un vecchio caffè di paese per portare la gastronomia locale nella contemporaneità. Questa la storia di questa moderna Osteria che riesce a coniugare la generosità di una cucina tradizionale con le esperienze con dello chef Francesco Forlini, formatosi in stellati come Condividere a Torino e il mitico Asador Extebarri, da cui ha appreso la maestria sulla brace.

Terraforte – Castellina Marittima

Un progetto che unisce due nomi noti dell'enogastronomia toscana: da una parte l'azienda agricola Castello del Terriccio e la sua secolare tenuta, dall'altra il vulcanico Cristiano Tomei che ha sviluppato un menu basato sulle materie prima autoprodotte.

Pepe Nero – Capodimonte (VT)

Un piccolo e curato ristorante affacciato sul lago di Bolsena, dove lo chef Salvo Cravero propone una cucina vivace e moderna, soprattutto di pesce, giocata tra legame al territorio e tecnica moderna, come nella Catalana di polpo con cipolla in osmosi, verdure di stagione e maionese allo zenzero.

Osteria Ime – Tolentino (MC)

Chef Entiama Osmenzeza può vantare un percorso formativo che l'ha portata nelle corti di alcuni dei più grandi maestri d'Italia e d'Europa come Marchesi, Alciati, Ducasse, Pierangelini e Redzepi, e si sta ritagliando il suo spazio gourmet nell'entroterra marchigiano.
Grande attenzione al sociale e al recupero, anche nell'arredamento, e quattro percorsi degustazione (vegetariano, pesce, carne e "set"), con piatti dall'alto coefficiente tecnico e creativo.

Nuh Osteria Contemporanea – Tivoli (RM)

Questa piccola osteria è la rappresentazione delle idee, chiarissime, di Andrea Rinaldi, instancabile ambasciatore delle eccellenze gastronomiche locali.

Tutto qui è autoprodotto, un'azienda agricola vicina fornisce la maggior parte delle verdure e anche l'olio è della casa, la ricerca del meglio conduce anche nel resto d'Italia. Un'insegna dalla forte identità, di cui sentiremo parlare.

Exforo – Padova

Un progetto decisamente ambizioso, che ha recuperato l'ex foro boario affacciato sullo splendido Prato della Valle, e include cocktail e listening bar, bistrot e ristorante. In cucina Edoardo Caldon e Anna Giulia Chiarin mostrano tutti i muscoli di importanti esperienze pluristellate in Italia e Spagna, proponendo quattro menu degustazione. Altra probabile stella futura.

Osteria FraSe – Piove di Sacco (PD)

FraSe come Francesco e Serena, coppia nella vita e nel lavoro che si divide equamente e rispettivamente tra l'importante offerta enologica (il locale è anche enoteca e tutti i vini in carta si possono acquistare da asporto), e una cucina soprattutto di pesce, colorata e golosa.

I sei nuovi ristoranti italiani entrati in Guida Michelin ad aprile 2025

Al Madrigale – Tivoli (RM)

“Nuova cucina rurale” è il motto del resident chef Gian Marco Bianchi, che dà concretezza alla proposta gastronomica pensato dallo chef Daniele Lippi, già bistellato all’Acquolina di Roma. In una sala elegantissima e ricolma di opere d’arte, si può apprezzare una cucina che vuole dare modernità ai sapori atavici delle montagne tra Lazio e Abruzzo, rivisitata con grande profondità e senza compromessi.

Il Sommelier – Trento

Una piccola chicca in centro a Trento, a due passi dall’Enoteca provinciale del Trentino in Palazzo Roccabruna, dove i fratelli Poletti propongono con grande mestiere una cucina immediata, soprattutto di pesce, in cui si mette in evidenza l’ottima materia prima.