



**Viaggiatore Gourmet alias Altissimo Ceto! :-)**  
Diario di esperienze e momenti enogastronomici per appassionati viaggiatori esigenti e golosi

SaveNow



€ 39,90



€ 259,00



€ 60,49



**METERI**  
ECCELLENZA E TERROIR

**la miglior selezione di vini di terroir**  
a casa tua con un click

[Home](#)

[Amici Gourmet](#)

[Chi siamo](#)

[Eventi](#)

[Vini&Co.](#)

Trovaci su Facebook



**Viaggiatore Gourmet alias AltissimoCeto!**

Mi piace

Viaggiatore Gourmet alias AltissimoCeto! piace a 33.085 persone.



Ads not by this site

Plug-in sociale di Facebook

**Iscrizione alla newsletter**

Email: \*

Nome: \*

Cognome: \*

**VG Partner:**



« Ristorante La Colombara del Relaisfranciocorta – Colombaro di Cortefranca (BS) – Chef Fabrizio Albini | Home | MADAI Ristorante e Villa del Golfo SPA Hotel Relais – Costa Smeralda – Chef Elio Sironi »

## Osteria da Giovanna – Arezzo Località La Pace – Patron Luca Martini

By ViaggiatoreGourmet | agosto 23, 2011



Torniamo a far visita all'Osteria da Giovanna, famiglia Martini per una giornata a tutto **Gin & Champagne!**

**Archivio storico reportage:**

-> [Reportage del 4 aprile 2008](#)

-> [Reportage del 31 luglio 2010](#)

**Le guide cartacee**

Michelin non segnala

Espresso lo segnala come novità e assegna 13/20

Gambero Rosso non segnala

Touring Club assegna una forchetta

**La squadra**

Luca Martini – chef sommelier e direttore – anni 30

Paolo Martini – griglia, orto e macellazione – anni 55

Giovanna Semoli – **Executive chef e consigliere (la nonna in pensione)** - anni 78

Mattesini Giuliana – chef – anni 52

Lorenzo Scapechi – sommelier – anni 24

Alice Duranti – chef de rang – anni 23

Vera Bartolucci – sous chef – anni 55

Carla Liberatori – **pastry chef** - anni 47

Anna Mozzorecchi Plonge – **lavapiatti** – anni 61

**L'ingresso dell'Osteria con il negozio per la vendita dei loro prodotti e**

**Twitter Ufficiale!**



**Diventa anche tu un Viaggiatore Gourmet! ; Accoglienza speciale, coccole, privilegi, inviti ad eventi esclusivi...**

VG Card - Tipologie e Quote Annuali / Rinnovi

**Paga adesso**



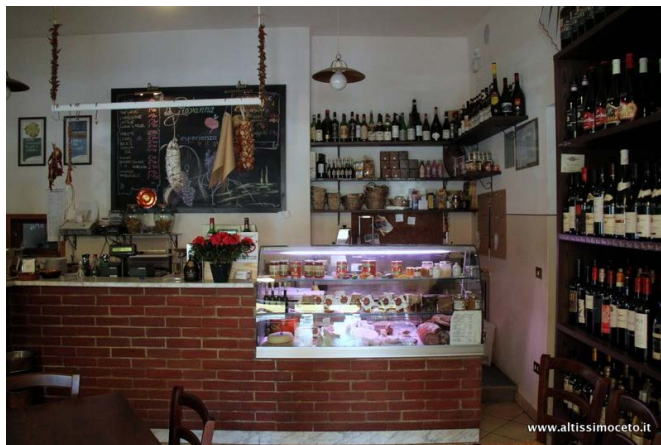
**Search**



# BRAGARD



non solo...



Sala e mise en place

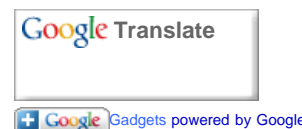


MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI  
www.marcodoggiono.com



**Menu**  
Riportiamo, come sempre, il menu degustazione e quello alla carta.

**Menu**  
*Antipasti*



**I RISULTATI degli Altissimo Ceto Awards 2011 ! Clicca Sotto**



**Calendario**

agosto: 2011

| L  | M  | G  | V  | S  | D  |    |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  |
| 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 29 | 30 | 31 |    |    |    |    |

< lug      set >

**Partner Editore**



TERRE DI SAN ROCCO

IL BORRO



Antipasto tipico toscano crostini e affettati locali € 5,00  
Crostini della nonna "fegatini di pollo" € 5,00  
Bruschette miste "pomodoro, fagioli, olio nuovo" €4,00  
Bruschetta aglio e olio € 2,00  
Bruschetta tartufo € 8,00  
Uovo al tartufo € 8,00  
Acciughe condite € 5,00  
Selezione di formaggi, servita con miele e marmellata fatta in casa € 7,50  
Tagliere di affettati misti "selezione di Paolo" € 6,00

#### Primi piatti

Gnocchi di patate  
Ravioli ricotta e spinaci  
Tagliatelle  
Maccheroni Serviti con:  
Burro e salvia  
Olio e parmigiano  
Pomodoro e basilico  
Olio e pecorino di fossa  
Sugo di carne  
€ 8,00  
Su ORDINAZIONE e se DISPONIBILI i nostri primi possono essere abbinati con:  
Sugo di cinghiale € 9,00  
Sugo di nana € 9,00  
Sugo di Ocio € 10,00  
Tartufo fresco (prezzo in base al mercato)  
Funghi porcini € 10,00  
Pappa al pomodoro € 7,00  
Panzanella €6,00

#### Secondi piatti

*La tradizione*  
Grifi € 9,00  
Trippa € 8,00  
Fegatelli € 3,00 (cadauno)  
Degustazione tipica (grifi, trippa, 1 fegatello) € 16,00  
Baccalà all'aretina € 9,00  
Carpaccio di baccalà € 8,00  
Peposo all'aretina € 9,00  
Ossobuco di maiale brasato con funghi porcini € 9,00  
Ossobuco di maiale brasato con verdure e scorze di limone € 9,00  
Anguilla al tegamaccio € 10,00  
Salata di vitello con erbe fini € 9,00

#### La griglia

Salsiccia € 2,50 cadauna  
Costoliccio € 8,00  
Rigatino (pancetta fresca) € 6,00 due fette  
Degustazione griglia € 9,00  
Bistecca alla griglia € 3,50 x hg  
Filetto alla griglia € 4,50 x hg  
Tutta la nostra carne viene rigorosamente cotta con legna di quercia e cerro dall'oste con i baffi, la carne viene pesata prima della cottura. La bistecca può essere fatta a pezzi o a tagliata. L'aggiunta di funghi e tartufo comporta un aumento di € 4,00 a porzione.

#### Contorni

(Disponibili secondo stagionalità o reperibilità)  
Insalata verde € 4,00  
Insalata mista € 4,00  
Spinaci saltate € 4,00  
Verdure al forno € 4,00  
Cavolo bianco € 4,00  
Fagioli zolfini € 5,00  
Degustazione dell'orto (scelta di 3 contorni) € 10,00

#### Dolci

Torta al cioccolato servita con yogurt bianco € 5,00  
Crostatina con marmellata fatte in casa € 4,00

Italian Gourmet

Partner Education



VG Sponsored By



The Most Beautiful Wine in the World



CORTE BERGHEMINA



PALAZZO MAESTRI



il Fontanile



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY



BAGLIO DEL  
CRISTO DI CAMPOBELLO



il Mosnel  
FRANCIACORTA



TERREDAVINO  
CANTINE IN BAROLO



distillerie  
FRANCOLI



MALVIRA'  
azienda agricola



CLETO CHIARLI  
Tenute Agricole

Cantucci della nonna, accompagnati da un calice di vin santo € 5,00

Su ordinazione o se disponibili:

Torta di riso

Panna cotta

Mascarpone

Crema catalana

Torta della nonna

€ 5,00

Coperto € 2,00

#### Le materie prime prodotte da loro

Tutte le verdure nel limite della stagionalità, pasta fresca, miele, salumi, marmellate e confetture.

#### Carta dei vini [18/20] (dettaglio)

Tra le **bollicine** più rappresentative segnaliamo: Metodo classico Meriggio Puglia Maccone (esclusivo per l'Italia Osteria da Giovanna € 13,00); Champagne brut Pierrel (€ 35,00); Brut champagne Ambonnay André Beaufort (€ 60,00). Tra i vini **bianchi**: Sole e Vento Igt 2009 Marco de Bartoli (€15,00); Le Soula Vdp Côtes Catalanes Gérard Gauby 2007 (€ 60,00); Mati Igt 2007 Terre del Sillabo (€ 20,00). Tra i vini **rossi**: Chianti classico riserva Barberino Val d'Elsa Castello di Monsanto (€ 25,00); Sodaccio Igt 1997 Monteverdine (€ 40,00); Échézeaux 1976 Domaine la Romanée-Conti (€ 400). Tra i **vini da dessert**: Eiswein Dr. Loosen 187 ml (€ 35,00); Ben Ryè Doc 2006 375 ml Donnafugata (€ 15,00). **Curiosità**: la bottiglia **meno cara** è Cavalpoggio Igt 2009 Agricola San Luciano (€ 5,00), quella **più costosa** è Champagne brut blanc de blancs Le Mesnil 1996 Salon (€ 500,00).

#### Abbinamento Vini

Optiamo, come di consueto, per il servizio al calice.

#### Pane toscano [+++++]



Pane prodotto da farina biologica **Palazzo del Pero**, rigorosamente senza sale.

#### Aperitivo



Sottoscriviti il FEED per essere aggiornato ad ogni modifica.

#### Selected Web Link:

[Vendita piscine online e realizzazione piscina](#)

#### LETTURE CONSIGLIATE

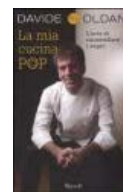


Ordina da IBS Italia

ISBN: 8879288598

**Titolo:** Il perfezionista. Vita e morte di un grande chef

**Autore:** Chelminski Rudolph



Ordina da IBS Italia

ISBN: 9788836543274

**Titolo:** La mia cucina pop. L'arte di caramellare i sogni.

**Autore:** Oldani Davide



Ordina da IBS Italia

ISBN: 9788836543274

**Titolo:** Cuoco andata e ritorno. Viaggi, sogni, ricette di un uomo che voleva cucinare

**Autore:** Oldani Davide

[La Guida dei Vini on-line di Altissimo Ceto:](#)



BENI DI  
BATASIOLO



laColombera



#### Ultimi 15 post / Articoli

Asola | Cucina Sartoriale – Milano  
– Chef Matteo Torretta

Cartoline dal 338mo meeting VG  
Roadshow Tappa Ufficiale BMW  
@Ristorante Il Palagio del Four  
Seasons Hotel Firenze – Chef Vito  
Mollica

Messina | Il Ristorante – Hong  
Kong – Chef Francesco Greco

Cartoline dal 296mo Meeting VG  
@Antica Osteria Cera – Lughetto  
di Campagna Lupia (VE) –  
Famiglia Cera

Ristorante Drops Food & Wine e  
Italian Taste dell'Aqualux Hotel  
Spa Suite & Terme – Bardolino  
(VR) – Executive Chef Angelo  
Ruatti

Aqualux Hotel Spa Suite & Terme  
– Bardolino (VR) – GM Francesco  
Cirillo

Cartoline dal 286mo Meeting VG  
@Ristorante Da Vittorio –  
Brusaporto (BG) – Chef Chicco e  
Bobo Cerea

Cartoline Degustazione Esclusiva  
Dom Pérignon @Ristorante Vun  
del Park Hyatt Milano – Chef  
Andrea Aprea

Cartoline dal 300mo Meeting  
Amici Gourmet VG@Ristorante Il  
Luogo di Aimo e Nadia – Milano –  
Patron Aimo Moroni, Chef



Champagne Brut – Pierrel



Che cos'è e chi siamo

#### LE EDIZIONI DELLA GUIDA DEI VINI ON-LINE:

- EDIZIONE 2013
- EDIZIONE 2012
- EDIZIONE 2010/2011
- EDIZIONE 2009/2010

#### Indice Geografico delle Cantine aderenti:

##### PIEMONTE

- Albino Rocca
- Antica Casa Vinicola Scarpa
- Azelia
- Borgogno
- Braida
- Bricco Giubellini
- Bruna Grimaldi
- Cà di Cairè-Emanuele Rolfo
- Casa Vinicola Bruno Giacosa ed  
Az. Agr. Falletto
- Cascina Bruciata
- Cascina Ca' Rossa
- Cascina Garitina
- Cascina I Carpini
- Cascina La Ghera
- Cascina Nuova-Elio Altare
- Cascina Val del Prete
- Castello di Neive
- Cogno
- Comm. G.B. Burlotto
- Conterno-Fantino
- Conterno Giacomo
- Coppo
- Corino
- Damilano
- Deltetto
- Domenico Clerico
- Deltetto
- Edoardo Sobrino
- Elio Perrone
- Enzo Boglietti
- E. Pira & Figli - Chiara Boschis
- Eraldo Viberti
- Ettore Germano

Alessandro Negrini e Fabio Pisani

Cartoline dal 294mo Meeting VG  
@ Ristorante Il Patio – Pollone  
(BI) – Chef/Patron Sergio Vineis

Italian Gourmet presenta World  
Pastry Stars – Four Seasons  
Hotel Milano – 18 e 19 Maggio  
2014

Ristorante Lux Lucis, Beach Club  
e Ristorante Principe dell'Hotel  
Principe Forte Dei Marmi – Forte  
dei Marmi (LU) – Chef Valentino  
Cassanelli

Hotel Principe Forte Dei Marmi –  
Forte dei Marmi (LU) – GM  
Cristina Vascellari

Cartoline dal 297mo meeting VG  
@ Ristorante Joia – Alta Cucina  
Naturale – Milano – Chef Pietro  
Leemann

Ristorante Oseleta del Villa  
Cordevigo Wine Relais – Cavaion  
Veronese (VR) – Patron Famiglia  
Cristoforetti e Famiglia Delibori,  
Executive Chef Giuseppe  
D'Aquino

### Siti selezionati e promossi:

[Tailorwine.it](http://Tailorwine.it) vendita vini

### VG Reportage Media Partner:

#### Presentazioni Guide:

Guida Michelin 2013 - Direttore  
Fausto Arrighi

#### Eventi:

Cartoline dalla Premiazione degli  
Excellence Awards 2011 – Hotel  
Caesius Thermæ Resort & SPA –  
Bardolino (VR)

Cartoline dalla 3ª Edizione di "Le  
Stelle si incontrano a Barolo" VG  
@ Terre da Vino – Barolo

Cartoline da Due Stelle per  
Firenze: Vito Mollica e Marco  
Stabile – VG @ Four Seasons  
Hotel Firenze

Cartoline da Musica per il Palato  
@ Piccolo Lago – Verbania (VB) –  
Chef Marco Sacco

Protagonisti @ Longino & Cardenal  
Lounge – VG Media Partner –  
Identità Golose 2012 – Milano

Cartoline dalla Cena di Natale e  
Buon 2012 Longino & Cardenal –  
Pogliano Milanese (MI)

Cartoline dal PicNic 2012 con i  
DoloMitici – Norbert Niederkofler –  
Arturo Spicocchi – Fabio Cucchelli

Cartoline e note dalla  
degustazione di Caviale Gaveri  
distribuito da Jolanda de Colò –  
Eat's Food Market – Milano

Cartoline da Carne Bovina:  
Concetti di Qualità by Eblex –  
Chef Consulente Andrea Berton

Cartoline dalla 11ª Edizione di Chef  
Sotto le Stelle di Roma all'Hassler  
Hotel – Roma

Cartoline dall'evento La  
Personalità del Moscato 2012 –  
Ca' D' Gal – Santo Stefano Belbo  
(CN) – Menù by Da Vittorio

Cartoline dall'Ambassade Krug  
Party con Ferrari & Maserati – VG  
@ Ristorante La Frasca – Milano  
Marittima (RA)

Cartoline dal Fuori (Sopra) Salone  
del Gusto di Torino – ROOFTOP  
Exclusive LOUNGE @ La Pista

### Piattooo!

**Pane, burro e acciughe; patate con lardo e miele al Blue Gin**  
[+++++]



[Flavio Roddolo](#)

[F.Ili Cigliuti](#)

[Fontanafredda](#)

[Forti del Vento](#)

[Gagliasso](#)

[Gaja](#)

[G.D. Vajra](#)

[Giacomo Grimaldi](#)

[Giacomo Vico](#)

[Gianni Gagliardo](#)

[Icardi](#)

[Iuli](#)

[Josetta Saffirio](#)

[La Spinetta](#)

[Luciano Sandrone](#)

[Luigi Baudana](#)

[Malabaila](#)

[Malvirà](#)

[Manzone](#)

[Marchesi Alfieri](#)

[Mascarello Giuseppe e figlio](#)

[Massolino](#)

[Matteo Correggia](#)

[Mauro Molino](#)

[Mauro Veglio](#)

[Merenda con corvi](#)

[Michele Taliano](#)

[Moccagatta](#)

[Montaribaldi](#)

[Monti](#)

[Nada Fiorenzo](#)

[Negro Angelo](#)

[Oddero](#)

[Parusso](#)

[Pelissero](#)

[Pescaja](#)

[Piero Busso](#)

[Pio Cesare](#)

[Podere Rocche dei Manzoni](#)

[Poderi A. Bertelli](#)

[Poderi Aldo Conterno](#)

[Poderi Luigi Einaudi](#)

[Principiano Ferdinando](#)

[Produttori del Barbaresco](#)

[Prunotto](#)

[Raineri Gianmatteo](#)

[Roberto Voerzio](#)

[Rinaldi](#)

[Rivetto](#)


[Rizzi](#)

[Schiavenza](#)

[Sottimano](#)

## Indice Recensioni Geografico

### LEGENDA:

 Locale Convenzionato "Amici Gourmet"

### PIEMONTE

#### Torino Città

 Ristorante Shizen – Torino – Restaurant Manager Valeria Pramaggiore, Chef Ang Lye Hock

 Ristorante KIDO-Ism – Torino – Chef Takashi Kido

Golden Palace con G Ristorante Italiano – Torino – GM Fabio Vigitello, Executive Chef Claudio Santin, Consulting Chef Marco Sacco

Ristorante Casa Vicina – Guido per Eataly – Torino – Patron Stefano Vicina Mazzaretto, Chef Claudio Vicina Mazzaretto e Anna Mastroianni

Ristorante Vintage 1997 - Patron Umberto Chiodi Latini - Chef Pierluigi Consonni


Ristorante Tre Galline – Torino – Chef Andrea Chiuni


Ristorante Magorabin – Torino – Chef Marcello Trentini

Ristorante Consorzio – Torino – Patron Andrea Gherra e Pietro Vergano, Chef Noriaki Tamizane

Ristorante VO – Torino – Chef Stefano Borra

#### Provincia di Torino

 Tenuta La Cascinetta Hotel De Charme, Ristorante e Sushi Corner – Buriasco (TO) – Chef Matteo Chiaudrero, Patron Paola Trucco e Alessandro Colomba

 Ristorante La credenza – San Maurizio canavese (TO) – Chef Giovanni Grasso e Igor Macchia

 Ristorante Gardenia - Caluso (TO) - Chef Mariangela Susigan

 Trattoria Zappatori – Pinerolo (TO) – Chef Christian Milone

 Ristorante La Valle da Gabriele - Trofarello (TO) - Chef Gabriele Torretto



Champagne brut cuvée Oressences- [Pierrel](#)



[Tenuta Rocca](#)

[Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy](#)

[Ugo Lequio](#)

[Vietti](#)

[Villa Giada](#)

### LOMBARDIA

[Barone Pizzini](#)

[Bellavista](#)

[Berlucchi](#)

[Ca' del Bosco](#)

[Camossi](#)

[Cascina San Pietro](#)

[Cavalleri](#)

[Colline della Stella](#)

[Contadi Castaldi](#)

[Ferghettina](#)

[Gatti Enrico](#)

[La Montina](#)

[Le Marchesine](#)

[Majolini](#)

[Mirabella](#)

[Il Mosnel](#)

[Montedelma](#)

[Montenisa](#)

[Monte Rossa](#)

[Quadra](#)

[Ricci Curbastro](#)

[Ronco Calino](#)

[Togni-Rebaioli \(Enrico Togni\)](#)

[Uberti](#)

[Villa](#)

### VENETO

[Accordini Stefano](#)

[Aldeggeri](#)

[Allegrini](#)

[Anselmi](#)

[Bertani](#)


[Brigaldara](#)


[Ca' Rugate](#)



Ristorante Combal.Zero - Castello di Rivoli (TO) - Chef Davide Scabin


#### Provincia di Verbania

 Piccolo Lago - Mergozzo (Verbania) (VB) - Chef Marco Sacco

 Ristorante La Stella - Domodossola (VB) - Chef Stefano Allegranza


Osteria Grotto La Dispensa – Mergozzo (VB) – Chef/Patron Roberta Mirarchi

#### Novara Città

 CA' The place to be – Ristorante, pizzeria, lounge bar, resort – Novara (NO) – Chef Roberto Balgisi

Fracandò - Bar Bistrot - Novara (NO)

#### Provincia di Novara

 Trattoria del Tiro a Segno – Borgomanero (NO) – Patron Davide Milani e Janina Slavik, Chef Paolo Donnarumma

 Hotel Castello & Palazzo Dal Pozzo 5\* con Ristorante Le Fief - Oleggio Castello (NO) - GM Almone Dal Pozzo, Chef Francesco Luoni

 Pinocchio - Borgomanero (NO) - Chef Piero Bertinotti

Villa Crespi - Orta San Giulio (NO) - Chef Antonino Cannavacciuolo


Locanda di Orta – Orta San Giulio (NO) – Patron Gianmario Corradini, Chef Fabrizio Tesse

Al Sorriso - Soriso (NO) - Chef Luisa Valazza

Rosso di sera, osteria vineria e non solo - Castelletto Ticino (NO)

Ristorante Pascia – Invorio (NO) – Chef Paolo Gatta

#### Provincia di Asti

 Albergo Ristorante Il Cascinale Nuovo – Isola D'Asti (AT) – Chef Walter Ferretto

#### Vercelli città

Locanda del Bue Rosso – Specialità Carni alla Griglia – Vercelli – Patron Mainieri Luca e Donatella Bertolone

#### Provincia di Vercelli

Ristorante Balin - Castell'Apertole (VC) - Chef Anna e Angelo Silvestro

#### Provincia di Biella

 Ristorante Il Patio - Pollone (BI) - Chef Sergio Vineis

#### Provincia di Cuneo

 Ristorante La Rei de Il Boscareto Resort & SPA –



Olio extra vergine di oliva biologico monocultivar moraiolo 100% – Miglioramenti Fondiari Società agricola

#### Tartare di baccalà [+++++]



Castellani Michele & Figli

Coffele

Dal Forno Romano

David Sterza

Fabiano

Fasoli Gino

Filippi

F.lli Tedeschi

Gini

Inama

I Stefanini

Le Battistelle

Le Ragose

Maculan

Masari

Montecariano

Monte dall'Ora

Nardello

Novaia

Pieropan

Portinari

Prà

Roccolo Grassi

Sandro de Bruno

Serafini & Vidotto

Speri Viticoltori

Tamellini

Tenuta Bastia

Tenuta L'Armonia

Tenuta Sant'Antonio

T.E.S.S.A.R.I.

Tommaso Bussola

Trabucchi d'Illasi

Vigneto Due Santi

Zenato

Zymé

#### TRENTINO-ALTO ADIGE

Abbazia di Novacella

Alois Lageder

Arunda

Balter

Baron di Pauli

Cantina di San Michele Appiano

Cantina di Terlano

Cantina Produttori di Bolzano

Castelfeder

Cesconi


Dorigati


Elena Walch

Endrizzi

Serralunga d'Alba (CN) – Chef Marco Forneris

 Ristorante Valentine - San Giacomo di Roburent (CN) - Chef Gian Michele Galliano

 Ristorante La Ciau del Tornavento - Treiso (CN) - Chef Maurizio Garola

 Ristorante Guido da Costigliole al Relais San Maurizio – Santo Stefano Belbo (CN) – Chef Luca Zecchin, Patron Monica Magnini e Andrea Alciati

Piazza Duomo - Alba (CN) - Chef Enrico Crippa

Ristorante Antica Corona Reale da Renzo - Cervere (Cn) - Chef Gian Piero Vivalda

All' Enoteca - Canale (CN) - Chef Davide Palluda

Ristorante Al Castello – Grinzane Cavour (CN) – Chef Alessandro Boglione

Ristorante del Relais Villa d'Amelia – Benevello (CN) – Chef Damiano Nigro

Mulino Marino – Cossano Belbo (CN) – Patron Famiglia Marino

#### Provincia di Alessandria

Ristorante Belvedere 1919 – Cantalupo Ligure Località Pessinate (AL) – Chef Fabrizio Rebolini

#### LIGURIA


##### Provincia di Genova

 Ristorante Benita – Cogoleto (GE) – Chef Patron Salvatore e Monica Perrone

Ristorante Manuelina – Recco (GE) – Famiglia Carbone

##### Savona città

 L'Arco Antico - Savona (SV) - Chef Flavio Costa

 Ristorante A-Spurcacciu-A - Savona (SV) - Chef Claudio Tiranini

##### Provincia di Savona



Champagne Brut blanc de blancs - [Pierrel](#)

#### Ravioli con prugnoli [+++++]!!




Funghi primaverili profumatissimi e molto rari.


Ferrari  
Foradori  
Franz Haas  
Hofstatter  
Letrari  
Lunelli  
Kurtatsch - Cortaccia  
Manincor  
Nals-Margreid  
Peter Dipoli  
Peter Sölva & Söhne  
Pojer & Sandri  
Strasserhof  
Tenuta San Leonardo  
Tiefenbrunner  
Tramin  
Weingut Niklas

#### FRIULI VENEZIA-GIULIA

Borgo del Tiglio  
Borgo San Daniele  
Castello di Spessa  
Colle Duga  
Colmello di Grotta  
Drius  
Ermacora  
Giovanni Dri  
Grillo  
Jermann  
La Viarte  
Le Due Terre  
Le Vigne di Zamo'  
Lis Neris  
Livio Felluga  
Livon  
Marco Felluga  
Picech  
Renato Keber  
Roberto Scubla

 **Ristorante Albergo Scola – Castelbianco (SV) – Chef Fausto Scola**


**Provincia di Imperia**


 **Ristorante La Meridiana – San Bartolomeo al Mare (IM) – Chef Roberto Rollino**


**LOMBARDIA**

**Milano Città**

 **Ristorante Sadler - Milano (MI) - Chef Claudio Sadler**

 **Ristorante Il teatro del Four Seasons Hotel - Milano - Chef Sergio Mei**

 **Joia (Alta Cucina Naturale) - Milano (MI) - Chef Pietro Leemann**

 **Trussardi alla Scala II Ristorante – Milano – Chef Luigi Taglienti, Consulente Carlo Cracco**

 **Ristorante Piazza Repubblica – Milano – Chef Pietro Penna**

**Cracco Ristorante in Milano – Chef Matteo Baronetto, Chef/Patron Carlo Cracco**

**Il Luogo di Aimo e Nadia (MI) – Chef Aimo e Nadia Moroni**

**Ristorante VUN del Park Hyatt Hotel – Milano – Chef Andrea Aprea, GM Claudio Ceccherelli**

**Acanto - Hotel Principe di Savoia - Milano (MI) - Chef Fabrizio Cadei**

**Armani/Ristorante – Milano – Chef Giandomenico Melandri**

**Armani Hotel – Milano**

**Grand Visconti Palace – Milano – GM Claudio Gnoni**

**Ristorante Al pont de Ferr – Milano – Chef Matias Perdomo – Patron Maida Mercuri**

**Bon-Wei Chinese Restaurant – Milano – Chef Guoqing Zhang – Patron Ike Wang e Wang Peic**

**Unico Restaurant – Chef Fabio Baldassarre – 20° Piano del Grattacielo WJC Portello Nord – Milano**

**IYO Sushi Fusion Experience – Milano (MI) – Direttore Claudio Liu, Chef Haruo Ichikawa**

**Grand Hotel Et De Milan e Ristorante Caruso – Milano**

**Ristorante Don Carlos del Grand Hotel et De Milan – Milano – Chef**



Champagne brut blanc de blancs cuvée Oressences - [Pierrel](#)

**Tagliolini con tartufo estivo [+++++] !!**

[Rocca Bernarda](#)  
[Ronchi di Manzano](#)  
[Ronco dei Tassi](#)  
[Ronco del Gelso](#)  
[Russiz Superiore](#)  
[Schiopetto](#)  
[Toros](#)  
[Tenuta di Blasig](#)  
[Venica & Venica](#)  
[Vie di Romans](#)  
[Vigna del Lauro](#)  
[Villa Russiz](#)  
[Volpe Pasini](#)  
[Zuani](#)

**EMILIA-ROMAGNA**

[Albinea Canali](#)  
[Bartolini](#)  
[Ca' di Sopra](#)  
[Calonga](#)  
[Cà Lunga](#)  
[Cantina della Volta](#)  
[Casetto dei Mandorli](#)  
[Castelluccio](#)  
[Cavicchioli](#)  
[Ceci](#)  
[Cleto Chiarli](#)  
[Drei Donà-Tenuta La Palazza](#)  
[Fattoria Monticino Rosso](#)  
[Fattoria Moretto](#)  
[Fattoria Paradiso](#)  
[Fattoria Zerbina](#)  
[Ferrucci](#)  
[Fiorentini](#)  
[Fondo San Giuseppe](#)  
[Gallegati](#)  
[Giovanna Madonia](#)  
[La Pandolfi](#)  
[La Stoppa](#)  
[La Tosa](#)  
[Le Barbaterre](#)

Angelo Gangemi

Chic'n Quick Trattoria Moderna in  
Milano Patron Claudio Sadler, Chef  
Francesco Manzi

Pisacco Restaurant & Bar – Milano  
– Chef Fabio Gambirasi,  
Consulente Andrea Berton

Il Paninetto – Panino D'autore –  
Patron Stefano Roncari &  
Francesco Tafuro

Larte – Milano – Direttore  
Operatività Fabio Raucci, Chef  
Gennaro Immobile


Michelangelo Restaurant –  
Aeroporto di Milano Linate (MI) –  
Executive chef Michelangelo Citino

Hotel Château Monfort – Milano –  
GM Licinio Garavaglia

Ristorante Rubacuori dell'Hotel  
Château Monfort – Milano – Chef  
Marco Offidani

Ristorante Berton – Milano – Chef  
Andrea Berton

#### Provincia di Milano

 **Ristorante Charlie 1983 –  
Albairate (MI) – Patron Daniele  
Picelli e Chef Marika Prina**

D'O' Davide Oldani - Cornaredo  
(MI) - Chef Davide Oldani

Antica Osteria del Ponte –  
Cassinetta di Lugagnano (MI) –  
Chef Fabio Barbaglioni

Antica Trattoria del Gallo dal 1870  
– Gaggiano (MI) – Patron Paolo  
Reina, Chef Pierluigi Squazzini

Macelleria Motta – Inzago (MI) –  
Carla, Giuseppe e Sergio Motta

Ristorante & Macelleria Motta – Il  
Paradiso della Ciccia – Bellinzago  
Lombardo (MI) – Patron Sergio  
Motta

Pasticceria Besuschio –  
Abbiategrosso (MI) – Mastro  
Pasticciere Andrea Besuschio

#### Provincia di Monza e Brianza


Devero Ristorante – Cavenago di  
Brianza (MB) – Chef Enrico  
Bartolini


Osteria del Pomiroeu – Seregno  
(MB) – Chef Giancarlo Morelli


#### Provincia di Lecco

Nuova Trattoria Dac a trà –  
Castello di Brianza (LC) – Patron  
Mauro Tassotti e Roberto  
Donadoni, Chef Stefano Binda

#### Provincia di Bergamo

 **Ristorante da Vittorio (Fam.  
Cerea) - Brusaporto (BG) - Chef  
Enrico Cerea**

 **Ristorante Anteprema Ai Santi  
- Chiuduno (BG) - Chef Daniel  
Facen**

 **Ristorante Villa Giavazzi –  
Verdello (BG) – Chef Fabio  
Borgonovo**

 **Ristorante Al Vigneto –  
Grumello del Monte (BG) – Patron  
Vito Siragusa, Chef Simone Scrivo**

Osteria della Brughiera - Villa



#### La ricetta

*Ingredienti per la pasta:*

Uova  
Acqua  
Farina  
Pizzico di sale

*Per il condimento:*

Burro e tartufo fresco.

Impastare le uova con la farina e l'acqua. Amalgamare dolcemente e fare riposare circa 30 minuti. Tirare la pasta a mattarello e spianatoia (tavola di legno).

**Luca Martini:** "mamma dammi le dosi?"

**La mamma risponde:** "non ci sono dosi, la sento con le mani quando raggiunge la giusta consistenza".



Lini 910

Lusenti

Medici Ermete

Monte delle Vigne

Paltrinieri

Poderi Morini

Rinaldini-Moro

Rontana

San Patrignano

San Valentino

Stefano Berti

Tenuta La Viola

Tenuta Pederzana

Terre della Pieve

Torre Fornello

Tre Monti

Tre Re'

Villa Bagnolo

Villa Papiano

Villa di Corlo

#### TOSCANA

Agostina Pieri

Amantis

Antinori

Avignonesi

Baracchi

Barone Ricasoli

Bindella

Biondi-Santi

Boscarelli

Brancaia

Bulichella

Caiarossa

Ca' Marcanda

Canalicchio di Sopra

Canneto

Capanna

Capannelle

Caparzo

Capua

Carlo Gentili

Casanova di Neri

Case Basse-Gianfranco Soldera

Castell'in Villa

Castello dei Rampolla

Castello del Terriccio

Castello di Ama

Castello di Cacchiano

Castello di Fonterutoli

Castello di Gabbiano

Castello di Querceto

d'Almè (BG) - Patron Stefano Arrigoni, Chef Paolo Benigni

Ristorante San Martino Treviglio – Treviglio (BG) – Patron Famiglia Colleoni

Antica Osteria dei Camelli – Ambivere (BG) – Patron Camillo Rota, Chef Loredana Vescovi

Hotel e Ristorante Settecento – Presezzo (BG) – Chef Antonio Cuomo

Ristorante Il Saraceno – Cavernago (BG) – Chef Roberto Proto


#### Provincia di Mantova


Dal Pescatore - Santini - Canneto sull'Oglio (MN) - Chef Nadia e Giovanni Santini

#### Provincia di Cremona

La crepa – Isola Dovarese (CR) – Patron Fratelli Malinverno

#### Provincia di Varese

 **MA.RI.NA (Marina)** - Olgiate Olona (VA) (Possoni) - Chef Rita e Giorgio

 **Ristorante Al Gallione** – Bodio Lomnago (VA) – Chef Claudio Bollini, Direttore Ferruccio Bertoglio

 **Il Sole di Ranco** - Ranco (VA) - Chef Davide Brovelli

Blend 4 Spirito Enogastronomico – Azzate (VA) – Patron Antonini, Gazzola, Maesani & Martini

Ristorante La Piazzetta – Origgio (VA) – Chef Michele Mauri

#### Provincia di Como

Grand Hotel Villa Serbelloni – Bellagio (CO) – Patron Famiglia Bucher


Ristorante Mistral del Grand Hotel Villa Serbelloni – Bellagio (CO) – Patron Famiglia Bucher, Chef Ettore Bocchia

Ristorante La Goletta del Grand Hotel Villa Serbelloni – Bellagio (CO) – Patron Famiglia Bucher, Chef Ettore Bocchia


Ristorante & Bistro San Marco e La Masseria Beach Terrace & Grill del Parco San Marco Lifestyle Beach Resort – Cima di Porlezza (CO) Exec. Chef Paolo Platini

Parco San Marco Lifestyle Beach Resort – Cima di Porlezza (CO) – GM Raimondo Sartorio

#### Brescia città

 **Officina Cucina** - Brescia - (BS) - Chef Andrea Mainardi

#### Provincia di Brescia

 **Ristorante Gaudio** – Barbariga (BS) – Patron Giambattista e Diego Papa



Champagne Brut millésime 2002- [Pierrel](#)

#### La ciccia con 40 giorni di frollatura



Ossobuco di maiale brasato con funghi porcini [+++++ ]!!

[Castello di Volpaia](#)

[Castello Monsanto](#)

[Castel Pietraio](#)

[Castelvecchio](#)

[Castiglion del Bosco](#)

[Cecchi](#)

[Cinelli Colombini](#)

[Col d'Orcia](#)

[Colle Massari-Grattamacco](#)

[Cupano](#)

[Dei](#)

[Donna Olga](#)

[Duemani](#)

[Enrico Fossi](#)

[Fanti-San Filippo](#)

[Fattoria Ambra](#)

[Fattoria Casa Sola](#)

[Fattoria La Torre](#)

[Fattoria Le Pupille](#)

[Fattoria Lornano](#)

[Fattoria Poggio di Sotto](#)

[Fattoria San Giusto a Rentennano](#)

[Felsina](#)

[Fontodi](#)

[Fuligni](#)

[Giuliano Tiberi](#)

[Godiolo](#)

[Gualdo del Re](#)

[I Balzini](#)

[Icario](#)

[Il Borro](#)

[Il Marroneto](#)

[Il Paradiso di Manfredi](#)

[Isole e Olena](#)

[La Cerbaiola-Giulio Salvioni](#)

[La Gerla](#)

[Lanciola](#)

[La Porta di Vertine](#)

[La Rasina](#)

[Le Macioche](#)

[Le Potazzine-Gorelli](#)

[Le Ragnaie](#)

[Lisini](#)

[Lornano](#)

[Mastrojanni](#)

[Michele Satta](#)

[Monteraponi](#)

Ristorante Gualtiero Marchesi del Relais L'Albereta - Erbusco (BS) - Chef Gualtiero Marchesi

Miramonti L'altro - Concesio (BS) - Chef Philippe Léveillé

Due Colombe Ristorante Al Borgo Antico – Borgonovo di Cortefranca (BS) – Chef Stefano Cerveni

Grand Hotel Fasano 5\*L & Villa Principe, Ristorante Il Fagiano, Aqua SPA – Gardone Riviera (BS) – Chef Matteo Felter

Palazzo Arzaga Hotel Spa & Golf Resort con Ristorante Il Moretto – Calvagese della Riviera (BS) – GM Michele Pani, Chef Roberto Stefani

Lefay Resort & SPA Lago di Garda – Gargnano (BS) – GM Alcide Leali JR.

Ristorante La Grande Limonaia e Trattoria La Vigna del Lefay Resort & SPA Lago di Garda – Gargnano (BS) – Executive chef Matteo Maenza

Ristorante Gambero – Calvisano (BS) – Famiglia Gavazzi

Ristorante Pace – Sirmione (BS) – Patron Dino Barelli, Chef Rodolfo Zane

Quanto Basta (QB) Ristorante – Sirmione (BS) – Patron Silvia Revello e Matteo Mangiarotti

Sirani è Pasticceria, Caffè, Pizzeria Gourmet e molto altro a Bagnolo Mella (BS) – Patron Nerio Beghi

Osteria Gourmet La Dispensa – San Felice del Benaco (BS) – Chef Michele Bontempi

Ristorante Capriccio – Manerba del Garda (BS) – Patron Giuliana Germiniasi e Francesca Tassi, Chef Giuliana Germiniasi

#### Provincia di Sondrio

 Ristorante Il Cantinone dello Sport Hotel Alpina – Madesimo (SO) – Chef Stefano Masanti

#### VENETO

##### Venezia città

Ristorante Quadri – Venezia – Chef Silvio Giavedoni e Denis Mattiuzzi, Menù by Massimiliano Alajmo

##### Provincia di Venezia

Antica Osteria Cera – Lughetto di Campagna Lupia (VE) – Famiglia Cera



www.altissimoceto.it

#### La ricetta

##### Ingredienti:

Ossobuco di maiale  
Burro  
Cipolla  
Sale  
Peperoncino  
Funghi secchi  
Brodo di carne

Tritare le cipolle e metterle in una terrina ad appassire con il burro, aggiunge gli ossibuchi, condire con sale, pepe e peperoncino. Coprire gli ossibuchi con il brodo, a metà cottura si aggiungono i funghi (precedentemente ammollati e sciacquati) e lasciar tirare il sugo fino a fine cottura.

**Luca Martini:** "ma mamma quali sono le dosi x 4?"

**Risposta:** "All'Osteria Da Giovanna l'esperienza è il gusto".



www.altissimoceto.it

Champagne Brut millésime grand cuvée 1998 - [Pierreel](#)

**Bistecca (62 giorni di frollatura) servita con sformato di bietola, fegatini e tartufo nero estivo [++++]!!**

[Montevertine](#)

[Moris](#)

[Nittardi](#)

[Ormanni](#)

[Petra](#)

[Petrolo](#)

[Pieve di Santa Restituta](#)

[Podere Brizio-Roberto Bellini](#)

[Podere Casanova](#)

[Podere Il Palazzino](#)

[Podere Sapaio](#)

[Poggio Antico](#)

[Poggio Argentiera](#)

[Poggio Mandorlo](#)

[Poggio Salvi](#)

[Poggio Scalette](#)

[Poliziano](#)

[Prelius-Castelprile](#)

[Querciabella](#)

[Rignana](#)

[Rocca di Montegrossi](#)

[Ruffino](#)

[San Fabiano Calcinaja](#)

[Salustri](#)

[Sanguinetto](#)

[Serpaia](#)

[Scopone](#)

[Stella di Campalto](#)

[Tenimenti Angelini](#)

[Tenuta Argentiera](#)

[Tenuta Belguardo](#)

[Tenuta degli Dei](#)

[Tenuta dell'Ornellaia](#)

[Tenuta di Ghizzano](#)

[Tenuta di Trinoro](#)

[Tenuta di Sesta](#)

[Tenuta La Badiola](#)

[Tenuta PoggioVerrano](#)

[Tenuta San Guido](#)

## Provincia di Padova

Le Calandre - Rubano (PD) - Chef Massimiliano Alajmo

## Provincia di Vicenza


La Peca – Lonigo (VI) – Chef Nicola Portinari – Maitre Pierluigi Portinari


Ristorante El Coq – Marano Vicentino (VI) – Chef Lorenzo Cogo

## Verona città

Ristorante Il Desco – Verona – Chef Elia e Matteo Rizzo

## Provincia di Verona

 Hotel Cæsius Thermæ Resort & SPA e Ristorante Benacus – Bardolino (VR) – GM Giacomo Sarnataro, Chef Alessandro Salandini

 Ristorante Le Vele del Hotel Cæsius Thermæ Resort & SPA – Bardolino (VR) – Chef Alessandro Salandini, GM Giacomo Sarnataro

Ristorante Perbellini - Isola Rizza (VR) - Chef Giancarlo Perbellini

Locanda Le Muse – Locara di San Bonifacio (VR) – Patron Famiglia Cederle, Chef Davide Piva

La Casa degli Spiriti – Costermano (VR) – Patron Famiglia Chignola, Executive Chef Paolo Cappuccio

## FRIULI VENEZIA GIULIA

### Provincia di Udine

Ristorante Agli Amici – Udine Fraz. Godia (UD) – Chef Emanuele Scarello

### Provincia di Gorizia

Lokanda Devetak – San Michele del Carso (GO) – Patron Avgustin Devetak, Chef Gabriella Cottali Devetak

## TRENTINO ALTO ADIGE

### Trento città

Locanda Margon – Trento (TN) – Chef Alfio Ghezzi

### Provincia di Trento

Locanda Alpina – Brez (TN) – Famiglia Segna

Hotel Chalet del Sogno 5\* – Madonna di Campiglio (TN) – Famiglia Schiavon

Stube Hermitage dell'Hermitage Bio-Hotel SPA & Gourmet – Madonna di Campiglio (TN) – Patron Giacomino Maffei

Lido Palace Hotel 5\*L – Riva del Garda (TN) – GM Gabriele Galieni

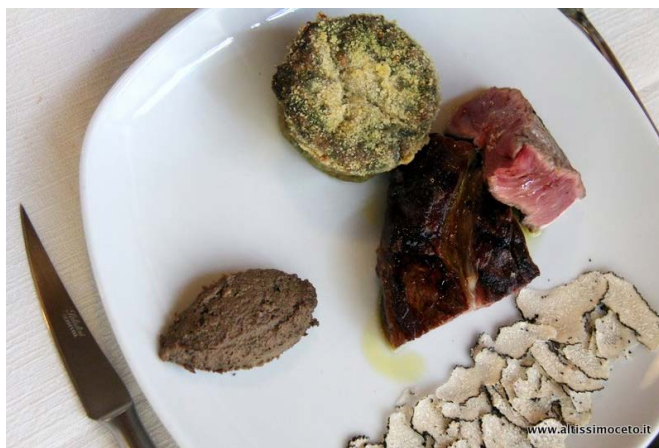
Ristorante Il Re della Busa e Ristorante Tremani del Lido Palace – Riva del Garda (TN) – Executive Chef Giuseppe Sestito

Ristorante La Dispensa – Molveno (TN) – Patron Paolo Cornella, Chef Sabino Fortunato

### Bolzano città

Parkhotel Laurin con Ristorante Laurin – Bolzano – GM Roland Margesin, Chef Manuel Astuto

## Provincia di Bolzano



Sorbetto di crema matecato al [Blue Gin](#) e bacche di ginepro [+++++]

[Tenuta Sette Ponti](#)

[Tenuta Vecchie Terre di Montefili](#)

[Tenuta Villa Rosa](#)

[Tenute Folonari](#)

[Tenute Silvio Nardi](#)

[Tolaini](#)

[Varramista](#)

[Villa I Cipressi](#)

[Villa S. Anna](#)

## UMBRIA

[Adanti](#)

[Antonelli San Marco](#)

[Arnaldo Caprai](#)

[Bocale di Valentini](#)

[Cantina Novelli](#)

[Casale Triocco](#)

[Castello della Sala](#)

[Castello delle Regine](#)

[Castello di Corbara](#)

[Cesarini Sartori](#)

[Colpetrone](#)

[Fattoria Colleallodole](#)

[Goretti](#)

[Lamborghini](#)

[Lungarotti](#)

[Perticaia](#)

[Scacciadiavoli](#)

[Tabarrini](#)

[Terre de la Custodia](#)

## MARCHE

[Allevi Maria Letizia](#)

[Bellisario](#)

[Bisci](#)

[Boccadigabbia](#)

[Brunori](#)

[Bucci](#)

[Clara Marcelli](#)

[Colonnara](#)

[Conti di Buscareto](#)

[Fattoria Coroncino](#)

[Fattoria Coroncino](#)

[Fattoria Dezi](#)

[Fattoria Laila](#)

[Fattoria La Monacesca](#)

[Fattoria Le Terrazze](#)

[Fattoria San Lorenzo](#)

[Fattoria Serra San Martino](#)

[Fazi Battaglia](#)

[Garofoli](#)

[Lanari](#)

[Moncaro](#)

 Zur Rose - Appiano sulla strada del vino (BZ) - Chef Herbert Hintner

Rosa Alpina Hotel & SPA e Ristorante St. Hubertus – San Cassiano in Badia (BZ) – Chef Norbert Niederkofler

Jasmin Ristorante vital dell'Hotel Bischoffhof – Chiusa (BZ) – Chef Martin Obermarzoner

Ristorante Schöneck – Falzes Località Molini (BZ) – Chef Karl Baumgartner

La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla – Corvara (BZ) – Chef Arturo Spicocchi, Famiglia Costa

Alpenroyal Grand Hotel 5\* – Gourmet & Spa – Selva Alta Val Gardena (BZ) – Chef Felice Lo Basso

Ristorante La Siriola dell'Hotel Ciasa Salares – San Cassiano (BZ) – Chef Fabio Cucchelli, Patron Stefan Wieser

Vigilius Mountain Resort con Ristorante 1500 – Lana (BZ) – Patron Ulrich Ladurner, GM Sybille Frei, Chef Mauro Buffo

#### EMILIA ROMAGNA

##### Bologna città


Ristorante Leoni – Bologna – Chef Marcello Leoni

##### Provincia di Bologna

Ristorante San Domenico – Imola (BO) – Chef Valentino Marcattilli

Ristorante Marconi - Sasso Marconi (BO) - Chef Aurora Mazzucchelli


##### Provincia di Piacenza

 Ristorante La Palta - Borgonovo Val Tidone Fraz. Bilegno (PC) - Chef Isa Mazzocchi

##### Modena città

Osteria La Francescana - Modena (MO) - Chef Massimo Bottura

##### Provincia di Rimini

 Locanda Belvedere - Saludecio (RN) - Patron Mauro Ricciarelli

Ristorante Locanda del Povero Diavolo – Torriana (RN) – Chef Pier Giorgio Parini

Grand Hotel Rimini con Ristorante Dolce Vita – Rimini – Patron Antonio Batani, GM Leopoldo Veronese, Chef Claudio Di Bernardo

Ristorante Azzurra – Riccione (RN) – Patron Maurizio Signorini, Chef Fabio Drudi

Ristorante Guido – Rimini – Patron Fratelli Raschi, Chef Gian Paolo Raschi

##### Provincia di Ravenna

Ristorante La Frasca – Milano Marittima (RA) – Chef Marco Cavallucci

Ristorante Blue La Frasca – Milano Marittima (RA) – Patron Enrico



Crema catalana al profumo di Blue Gin con ombrello meringato [+++++]



Monteschiavo  
Moroder  
Oasi degli Angeli  
Santa Barbara  
Sartarelli  
Silvano Strologo  
Tenuta di Tavignano  
Umani Ronchi  
Vallerosa-Bonci  
Valter Mattoni  
Valturio  
Velenosi  
Veneranda Vite  
Vignamato

#### ABRUZZO

Anfra  
Barba  
Buccatino  
Cataldi Madonna  
Col del Mondo  
Collefrisio  
Fattoria La Valentina  
Emidio Pepe

Illuminati  
Lepore

Masciarelli  
Montori

Nestore Bosco

Orlandi Contucci Ponno

Pasetti

Strappelli

Torre dei Beati

Valentini

Zaccagnini

#### BASILICATA

Eleano

Terra dei Re

#### CAMPANIA

Benito Ferrara

Caggiano

Colle di San Domenico

Colli di Lapio

Contrade di Taurasi

De Conciliis

Di Meo

Donna Chiara

Feudi di San Gregorio

Fratelli Urciuolo

Guastaferro

Marisa Cuomo



Braghittoni, Chef Marco Cavallucci

L'Amarissimo – Spiaggia e Osteria di Mare – Lido di Savio (RA) – Patron Fabio Braghittoni, Chef Manuele Mammi

Palace Hotel con Ristorante I Venini - Milano Marittima (RA) - Patron Antonio Batani, GM Alessandro Orzes, Chef Roberto Scarpelli

Osteria del Gran Fritto – Milano Marittima (RA) – Patron Stefano Bartolini, Chef Ervis Ristani

Villa del Mare Spa Resort – Cervia (RA) – Famiglia Amadori

#### Parma città

Ristorante Parizzi – Parma – Chef Marco Parizzi

#### Provincia di Parma

Ristorante, Relais e Azienda agricola Antica Corte Pallavicina – Polesine Parmense (PR) – Chef Massimo Spigaroli

#### TOSCANA

##### Firenze Città

Enoteca Pinchiorri - Firenze (FI) - Patron Giorgio Pinchiorri e Annie Földe, Chef Italo Bassi e Riccardo Monco

Four Season Hotel Firenze – Firenze – GM Patrizio Cipollini

Trattoria Al Fresco e Ristorante II Palagio del Four Seasons Hotel Firenze – Firenze – Executive Chef Vito Mollica

Hotel St. Regis Florence con Ristorante Etichetta – Firenze – GM Valentino Bertolini, Chef Michele Griglio

Hotel Savoy Firenze e Ristorante L'Incontro – Firenze – GM Edward Leenders, Executive Chef Remo Vannini, Menu by Fulvio Pierangelini

Ristorante Ora D'Aria – Firenze – Chef Marco Stabile

Hotel Brunelleschi con Ristorante Santa Elisabetta e Osteria della Pagliazza – Firenze – GM Claudio Catani, Chef Simone Bertaccini

Relais Santa Croce con Ristorante Guelfi e Ghibellini – Firenze – GM Eugenio Rigo, Chef Fabrizio Innocenti

##### Provincia di Firenze

 Demidoff Country Resort con Ristorante 1556 – Vaglia Loc. Pratolino (FI) – GM Vito Spalluto, Chef Riccardo Serni

Ristorante La Tenda Rossa – Cerbaia Val di Pesa (FI) – Famiglie Salcuni e Santandrea

Hotel e Ristorante II Salvatino – Fiesole (FI) – GM Stefano Plotegher, Chef Carmine Calò

Trattoria Bar Bibo - Firenzuola (FI) - Patron Alessandro Cianti

##### Provincia di Siena

Ristorante Arnolfo - Colle di Val d'Elsa (SI) - Chef Gaetano Trovato

Fonteverde Tuscan Resort & Spa – San Casciano dei Bagni (SI) – GM Antonino Cardillo

Castel Monastero Resort & Spa Toscana e Ristorante Contrada –



Luca, da grande patron, non ci fa andare via se non beviamo una bottiglia insieme



Pommard 2002 Grand vin de Bourgogne – [Domaine de la Vougeraie](#)

Mastroberardino

Montevetrano

Qintodecimo

Torricono

Terredora

Villa Diamante

Villa Matilde

Villa Raiano

Viticoltori del Casavecchia

#### CALABRIA

Cantine Viola

#### SICILIA

Baglio del Cristo di Campobello

Baglio di Pianetto

Benanti

Cottanera

Donnafugata

Duca di Salaparuta

Feudo Maccari

Feudo Principi di Butera

Graci

Gulfi

Masseria del Feudo

Miceli

Morgante

Occhipinti

Palari

Passopisciaro

Planeta

Sallier de La Tour

Tasca d'Almerita

Tenuta delle Terre Nere

Vini Biondi

Castelnuovo Berardenga (SI) –  
GM Graziella Arba, Chef Aniello  
Cassese

Castello Casole con Ristorante  
Tosca – Casole d'Elsa (SI) – GM  
Kenyon Price – Chef Daniele Sera

#### Provincia di Lucca

Ristorante Magnolia dell'Hotel  
Lord Byron - Forte dei Marmi (LU)  
- Chef Andrea Mattei

Ristorante Romano – Viareggio  
(LU) – Chef Franca Checchi

Fubi'S – Viareggio (LU) – Patron  
Stefano Fubiani

Grand Hotel Principe di Piemonte  
con Ristorante Il Piccolo Principe –  
Viareggio (LU) – GM Daiana  
Ferretti, Executive Chef Giuseppe  
Mancino

#### Provincia di Pisa

Bagni di Pisa Palace & Spa – San  
Giuliano Terme (PI) – GM Thomas  
Parenti

#### Provincia di Arezzo

Osteria da Giovanna - La Pace  
(AR) - Famiglia Martini

Il Borro – Cantina, Resort, Osteria  
– San Giustino Valdarno (AR) –  
Famiglia Ferragamo

#### Provincia di Grosseto

Ristorante Caino - Montemerano  
(GR) - Chef Valeria Piccini

Il Pellicano Relais & Chateaux  
Hotel Ristorante – PelliClub Health  
& Beauty – Porto Ercole (GR) –  
Chef Antonio Guida

Ristorante Bracali - Massa  
Marittima (GR) - Chef Francesco  
Bracali

L'Andana Tenuta la Badiola –  
Castiglione della Pescaia (GR) – Patron  
Famiglia Moretti e Alain  
Ducasse

Trattoria Toscana @ Andana  
Tenuta La Badiola – Castiglione  
della Pescaia (GR) – Patron  
Famiglia Moretti e Alain Ducasse,  
Executive Chef Omar Agostini

#### Provincia di Massa- Carrara

Relais & Chateaux Il Bottaccio  
Ristorante – Montignoso (MS) –  
Chef Nino Mosca

#### MARCHE

##### Provincia di Ancona

Ristorante Uliassi - Senigallia (AN)  
- Chef Mauro Uliassi

Ristorante Madonna del  
Pescatore - Senigallia (AN) - Chef  
Moreno Cedroni

Ristorante Le Busche -  
Montecarotto (AN) - Chef Andrea  
Angeletti

Locanda Strada della Marina –  
Country House – Scapezzano di  
Senigallia (AN) – Patron Stefania  
Becci

##### Provincia di Pesaro e Urbino

Ristorante Symposium 4 Stagioni  
– Cartoceto Serrungarina (PU) –  
Chef Lucio Pompili

Hotel Excelsior – Pesaro – Patron  
Nardo Filippetti, GM Elisa Giometti

#### UMBRIA

##### Provincia di Terni

#### Cucina:

Giornata **Gin & Champagne** e la cucina **Da Giovanna** si propone anche su  
toni più **raffinati**.

#### Servizio:

Il Sommelier la sa davvero **lunga**...

#### Accoglienza:

Come a **casa**.

#### Conclusioni

Se passate da **Arezzo**, tappa **imprescindibile**, ma lo capite da soli cosa ve  
lo dico a fare.

**Valutazioni:** [ \* \* \* \* \* ]



**Cucina – Servizio – Location – Cantina – Coccole**



**Viaggiatore Gourmet**



#### Osteria Da Giovanna

Via Anconetana, 164

52100 Arezzo Località La Pace (AR)

Tel. 0575.360153

Chiuso martedì; domenica sera

E-mail: [cibo@dagiovanna.com](mailto:cibo@dagiovanna.com) per le prenotazioni

E-mail: [vino@dagiovanna.com](mailto:vino@dagiovanna.com) per ordinare il vino

Sito internet: [www.dagiovanna.com](http://www.dagiovanna.com)

Ristorante Vissani – Baschi (TR) –  
Chef Gianfranco Vissani

## LAZIO

### Roma città



[Galleria Restaurant in Rome](#)  
(Galleria Alberto Sordi) – Chef  
Christian Carrieri

La Pergola – The Waldorf Astoria  
Collection – Cavalieri – Roma –  
Chef Heinz Beck

Aldrovandi Villa Borghese – Roma  
– GM Ugo Ossani

Ristorante Oliver Glowig  
dell'Aldrovandi Villa Borghese  
Luxury Hotel – Roma – Chef  
Oliver Glowig

St. Regis Grand Hotel & SPA Roma  
con Ristorante Vivendo – Roma –  
GM Vincenzo Falcone, Chef F.  
Donatelli

Gran Meliá Rome Villa Agrippina  
Luxury Urban Resort – Roma –  
GM Francesco Ascani, Chef  
Claudio Favero

Pipero al Rex @ Hotel Rex Roma –  
Patron Alessandro Pipero, Chef  
Luciano Monosilio

Hotel d'Inghilterra con Ristorante  
Café Romano – Roma – GM Marco  
Milocco, Chef Antonio Vitale

Ristorante Il Pagliaccio – Roma –  
Chef Anthony Genovese

Hostaria Glass – Roma – Chef  
Cristina Bowerman – Patron Fabio  
Spada

Ristorante Agata e Romeo – Roma  
– Patron Agata Parisella e Romeo  
Caraccio

Ristorante L'Arcangelo – Roma –  
Chef Arcangelo Dandini

Ristorante Italia @ Eataly Roma –  
Roma – Chef Gianluca Esposito

Ristorante All'Oro – Roma – Chef  
Riccardo Di Giacinto

Pizza al taglio Pizzarium – Roma –  
Maestro Gabriele Bonci

Ristorante Metamorfofi – Roma –  
Chef Roy Caceres

Ristorante Brò Porta Portese –  
Roma – Chef Giuseppe De Rosa

Ristorante e Terrazza Filippo La  
Mantia dell'Hotel Majestic - Roma  
- Chef Filippo La Mantia

### Provincia di Roma

La Posta Vecchia Hotel – Palo  
Laziale (Roma) – Patron Roberto  
Sciò, GM Danilo Guerrini

Ristorante The Cesar della Posta  
Vecchia Hotel – Palo Laziale  
(Roma) – Chef Michelino Gioia

### Provincia di Rieti

Ristorante La Trota – Rivodutri  
(RI) – Chef/Patron Sandro e  
Maurizio Serva

## CAMPANIA

### Napoli città



[Ristorante Il Comandante -  
Hotel Romeo 5\\*L - Napoli \(NA\) -  
Chef Andrea Aprea](#)

Grand Hotel Parker's con  
Ristorante George – Napoli –  
Patron Famiglia Avallone, GM

[Visualizzazione ingrandita della mappa](#)

**Topics:** [Arezzo e Provincia](#), [Recensioni Toscana](#), [Reportage Ristoranti](#) | [2 Comments](#) »

## 2 Responses to “Osteria da Giovanna – Arezzo Località La Pace – Patron Luca Martini”

1. [Osteria da Giovanna – Arezzo Località La Pace – Patron Luca Martini | Viaggiatore Gourmet alias Altissimo Ceto! ;-\)](#) Says:  
agosto 25th, 2011 at 14:24  
[...] -> [Reportage del 4 Aprile 2008](#) -> [Reportage del 4 Aprile 2008](#) [...]
2. [Osteria da Giovanna – La Pace \(AR\) – Famiglia Martini | Viaggiatore Gourmet alias Altissimo Ceto! ;-\)](#) Says:  
agosto 25th, 2011 at 14:27  
[...] -> [Reportage del 31 Luglio 2010](#) -> [Reportage del 23 Agosto 2011](#) [...]

## Comments

You must be [logged in](#) to post a comment.

Giampaolo Padula

Grand Hotel Parker's con  
Ristorante George – Napoli –  
Patron Fam. Avallone, Chef  
Vincenzo Baciotterracino (Baciòt)

PizzAria LA NOTIZIA – Napoli (NA)  
– Maestro Enzo Coccia

Pizzeria Sorbillo – Napoli (NA) –  
Maestro Pizzaiolo Gino Sorbillo

#### **Provincia di Napoli**

Ristorante Don Alfonso 1890 -  
Sant'Agata sui Due Golfi (NA) -  
Chef Ernesto Iaccarino

Ristorante Torre del Saracino -  
Vico Equense (NA) - Chef Gennaro  
Esposito

Ristorante La Taverna Del  
Capitano - Massa Lubrense (NA) -  
Chef Alfonso Caputo

Ristorante Il Mosaico dell'Hotel  
Manzi Terme – Casamicciola  
Terme Isola di Ischia (NA) – Chef  
Nino Di Costanzo

Ristorante Maxi – Vico Equense  
(NA) – Chef Danilo Di Vuolo

Capo La Gala Hotel – Vico  
Equense (NA) – GM Vincenzo  
Acampora

Taverna Estia – Brusciano (NA) –  
Chef Francesco Sposito

Ristorante Quattro Passi – Marina  
del Cantone – Massa Lubrense  
(NA) – Patron Antonio e Rita  
Mellino

Albergo della Regina Isabella 5\*  
Lusso Resort and Health SPA –  
Ristorante Indaco – Ischia (NA) –  
Chef Pasquale Palamaro

#### **Provincia di Salerno**

Hotel Le Sirenuse 5\* Lusso –  
Oyster & Champagne Bar –  
Positano (SA) – Chef Matteo  
Temperini

#### **Provincia di Avellino**

Ristorante Marenà e Visita ai  
vigneti dei Feudi di San Gregorio -  
Sorbo Serpico (AV) - Chef Paolo  
Barrale

La Locanda di Bu - Nusco (AV) -  
Chef Antonio Pisaniello

#### **PUGLIA**

##### **Provincia di Bari**

Pashà Ristorante & Caffè –  
Conversano (BA) – Famiglia  
Magistà

Il Melograno Hotel Relais &  
Chateaux – Monopoli (BA) –  
Patron Roberta Guerra

##### **Provincia di Foggia**

Ristorante Il Jalantuùmene –  
Monte Sant'Angelo (FG) –  
Chef/Patron Gegè Mangano

##### **Provincia di Brindisi**

Relais Borgo Egnazia, Vair SPA,  
San Domenico Golf Club, Masseria  
Cimino – Savalletri di Fasano (BR)

Masseria Il Frantoio – Hotel di  
Charme e Ristorante – Ostuni  
(BR) – Patron Armando  
Balestrazzi

#### **SICILIA**

##### **Provincia di Agrigento**

Ristorante La Madia – Licata (AG)  
– Chef Pino Cuttaia

Hostaria – Enoteca L'Oste e il Sacrestano – Licata (AG) – Chef Giuseppe Bonsignore

#### **Provincia di Ragusa**

#### **Provincia di Ragusa**

Ristorante Duomo - Ragusa Ibla (RG) - Chef Ciccio Sultano

Ristorante Locanda Don Serafino – Ragusa Ibla (RG) – Patron Giuseppe e Antonio La Rosa, Chef Vincenzo Candiano

Locanda Gulfi – Chiaramonte Gulfi (RG) – Patron Vito Catania – Chef Carmelo Floridia

#### **Provincia di Messina**

Ristorante Principe Cerami del San Domenico Palace Hotel – Taormina (ME) – Chef Massimo Mantarro

Grand Hotel Atlantis Bay – Taormina (ME) – GM Nicolò Micena

Ristorante Ippocampo del Grand Hotel Atlantis Bay – Taormina (ME) – Chef Giuseppe Ponticello

Hotel Imperiale Taormina – Taormina (Me) – GM Giacomo Battafarano

Ristorante OpsoN, Ristorante Anfiteatro e Pool Bar dell'Hotel Imperiale Taormina – Taormina (ME) – Chef Consulente Fabio Baldassarre, Executive Chef Onofrio Brucculeri

Mazzarò Sea Palace Hotel con Ristorante Il Gattopardo – Taormina (ME) – GM Nicolò Micena – Chef Franco Raneri

Ristorante La Capinera – Taormina (ME) – Chef Pietro D'Agostino

#### **Provincia di Caltanissetta**

Falconara Charming House & Resort – Butera (CL) – GM Gianni Miani

#### **SARDEGNA**

#### **Cagliari città**

Luigi Pomata Ristorante – Cagliari – Chef/Patron Luigi Pomata

Ristorante Dal Corsaro – Cagliari – Chef Stefano Deidda

#### **Provincia di Olbia-Tempio**



Ristorante L'Officina del Gusto – Olbia (OT) – Chef Stefano Azara, Patron Gianni Azara

MADAI Ristorante e Villa del Golfo SPA Hotel Relais – Costa Smeralda – Chef Elio Sironi

#### **SVIZZERA**

L'Ermitage – Montreux-Clarens (Svizzera) – Chef Etienne Krebs

Restaurant Denis Martin & Corso di cucina – Vevey (Switzerland) – Chef Denis Martin

Hotel Le Mirador Kempinski – Mont-Pèlerin – Lake Geneva (Switzerland)

Beau-Rivage Palace & Anne-Sophie Pic Restaurant – Lausanne (Switzerland) – Chef Anne-Sophie Pic

La Table D'Edgard – Lausanne Palace & SPA – Lausanne (Switzerland) – Chef Edgard Bovier

## FRANCIA



**Hotel, Bar, Lounge & SPA BEL  
AMI – Paris (France)**

Restaurant Guy Savoy – Paris  
(France) – Chef Guy Savoy

Il Vino d'Enrico Bernardo (Miglior  
Sommelier del Mondo 2004) Paris  
– France

Mirazur - Menton - FR - Chef  
Mauro Colagreco

L'Auberge du Pont de Collonges –  
Collonges au Mont d'Or (Lione –  
France) – Chef Paul Bocuse

## SPAGNA

El Celler de Can Roca – Girona  
(Spain) – Fratelli Roca

Ristorante Martín Berasategui –  
Lasarte (Spagna) – Chef Martín  
Berasategui

Restaurante Sant Pau – Sant Pol  
de Mar – Barcelona (Spain) – Chef  
Carme Ruscalleda

Quique Dacosta Restaurante –  
Dénia (Comunidad Valenciana) –  
Spain – Chef Quique Dacosta

Ristorante Arzak - San Sebastian  
(Spain) - Chef Juan Mari Arzak e  
Elena Arzak

Ristorante MOO – Hotel OOM 5\* –  
Barcellona (Spain) – Chef Felip  
Llufrú

Tapas Bar INOPIA – Barcellona  
(Spain) – regia Albert Adrià

Migliori Tapas? Cerveceria  
Catalana & Ciudad Condal (Ciutat  
Comtal) – Barcellona (Spain)

A Fuego Negro – Donostia/San  
Sebastián (Spain)

## REGNO UNITO

The Waterside Inn – Bray  
Berkshire (UK) – Chef Alain Roux  
– Direttore Diego Masciagi

The Lanesborough Luxury 5 Star  
Hotel – London (UK)

Apsleys, a Heinz Beck Restaurant,  
dell'Hotel The Lanesborough –  
Chef Massimiliano Blasone

Massimo Restaurant @ The  
Corinthia Hotel – London (UK) –  
Chef Massimo Riccioli

L'Atelier de Joël Robuchon –  
London (UK) – Chef Olivier  
Limousin

Zuma Restaurant – Contemporary  
Japanese Cuisine in Knightsbridge  
London (UK)

Zafferano Restaurant – London  
(UK) – Chef Andy Needham

Petrus Restaurant – London UK –  
Chef Sean Burbidge, Patron  
Gordon Ramsay

## REPUBBLICA CECA

Ristorante Allegro – Four Seasons  
– Praga (Repubblica Ceca) – Chef  
Andrea Accordi

## AUSTRIA

Balance Resort Stegersbach  
Falkensteiner – Stegersbach  
(Austria)

Ristorante Wia z'Haus, Spa Bistro  
e Ristorante Imago del Balance  
Resort Stegersbach Falkensteiner  
– Stegersbach (Austria) – Chef  
Peter Jungbauer

## CINA

Ristorante 8 ½ Otto e Mezzo –  
Hong Kong – Chef Umberto  
Bombana

Gaia Restaurant – Hong Kong –  
Chef Paolo Monti

Angelini Restaurant del Kowloon  
Shangri-La Hotel – Hong Kong  
(China) – Chef Resident Vittorio  
Lucariello

Armani Aqua Restaurant – Hong  
Kong – Restaurant Manager Tony  
Paese, Chef Guest Gianni Caprioli

## Meta

---

Collegati

---

Voce RSS

---

RSS dei commenti

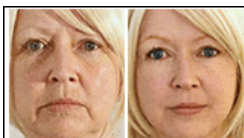
---

WordPress.org

---

Viaggiatore Gourmet alias Altissimo Ceto! ;-)) is proudly powered by [WordPress](#) using the [RockinNewspaper theme](#) created by [Cory Miller](#) of [RockinThemes](#)

**La Guida di Altissimo Ceto:** Una produzione Viaggiatore Gourmet (Ricercatore Enogastronomico) Fotografie e diritti sono Riservati - Copyright 2006-2012  
Vietata la riproduzione anche parziale senza il consenso degli autori.  
[www.altissimoceto.it](http://www.altissimoceto.it) - e-mail: [info@altissimoceto.it](mailto:info@altissimoceto.it) - Via Alberico Albricci, 7 - 20122 Milano (MI)



**Ha 55 anni ma ne dimostra 35** giornalegiornaliero.com  
Ha svelato il suo segreto per una pelle senza rughe  
e ha spaventato i medici... [Leggi di più >>](#)

Ads not by this site