

GOURMANTICO

2024

I RISTORANTI DELL'ASSOCIAZIONE INSIEME



Al Vigneto

Il Ristorante "Al Vigneto" nasce nella primavera del 2006 dalla passione di Vito Siragusa, bergamasco d'adozione e originario di Mazara del Vallo; alle spalle ha un passato di chef nientemeno che "Da Vittorio" e una lunga esperienza in Italia ed in Europa nel settore della ristorazione. Vito è il responsabile della brigata di cucina, mentre sua moglie e il figlio Samuele si occupano con eleganza e maestria della gestione e dell'organizzazione della sala.

Questo splendido ristorante è la cornice ideale per assaporare un'ottima cucina mediterranea, soprattutto a base di pesce, con ricette e lavorazioni delle materie prime che fanno tesoro della tradizione rivisitata in chiave moderna.

Al Vigneto si trova a Grumello del Monte, nel bel mezzo di 4 ettari di vigneti della Valcalepio.



ORARI

Dal Lunedì al Giovedì:

Pranzo dalle 12.00 alle 14.30

Cena dalle 19.30 alle 22.30

Da Venerdì a Domenica:

Pranzo dalle 12.00 alle 14.30

Cena dalle 19.30 alle 22.30

CONTATTI

INDIRIZZO:

Via Don Pietro Belotti, 1
Grumello del Monte - 24064 (BG)

TELEFONO:

+39 035 831979

MOBILE:

+39 339 5893145

EMAIL:

info@alvigneto.it

SITO:

<https://www.alvigneto.it/>

GOURMANTICO

2024



Antica Osteria dei Cameli

La storia del ristorante "Antica Osteria dei Cameli" risale al 1856, quando un avo della famiglia acquistò la proprietà dalla curia; nel tempo, quella che era nata come una semplice osteria di paese, legata alle tradizioni del territorio, si è trasformata in un ristorante di alta qualità che si occupa di ricerca e innovazione culinaria, senza perdere di vista le proprie radici.

Il sentimento alla base della cucina è l'amore. Da alcuni anni i menù includono diverse scelte in linea con i principi nutrizionali del Metodo Kousmine che permettono agli ospiti di alzarsi da tavola ristorati nel corpo, oltre che nello spirito; ma il Metodo Kousmine, in fin dei conti, non è altro che la continuazione logica degli insegnamenti di mamma Fernanda applicati e condivisi tutt'oggi. L'obiettivo è quello di ricreare una coccola emotiva della cucina tradizionale, la cucina del colore, del profumo e del sapore unite alla leggerezza, al bilanciamento e all'alta digeribilità: elementi "nascosti", che contribuiscono a regalare un'esperienza gastronomica davvero d'eccellenza.



ORARI

Martedì:

Pranzo dalle 12.00 alle 13.30

Cena dalle 19.30 alle 22.30

Da Mercoledì a Domenica:

Pranzo dalle 12.00 alle 13.30

Cena dalle 20.00 alle 21.30

CHIUSO il Lunedì e Martedì sera

CONTATTI

INDIRIZZO:

Via Guglielmo Marconi, 13

24030 Ambivere (BG)

TELEFONO:

+39 035 90 80 00

EMAIL:

osteriadeicameli@gmail.com

SITO:

<https://anticaosteriadeicameli.it/>

GOURMANTICO

2024



Bolle Restaurant

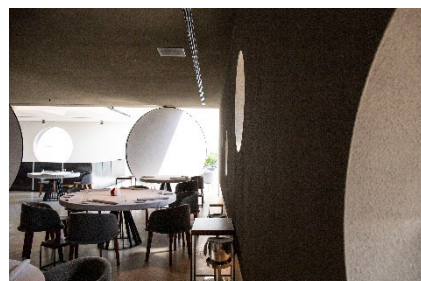
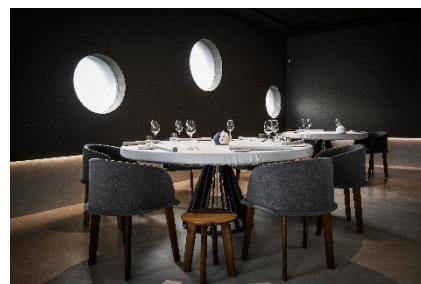
“Bolle” è una grossa pentola nella quale vengono scelti gli ingredienti migliori, ricercati e selezionati meticolosamente.

“Bolle” è un ristorante fatto soprattutto da persone. La cucina, la brigata di sala, i clienti, i soci fondatori, i costruttori, i fornitori...

“Bolle” è la ricetta di un desiderio per realizzare nuove emozioni proiettate verso il futuro.

Dalla sinergia tra lo stile di “Bolle” e la storia di Pentole Agnelli, patron del ristorante, è nata la filosofia di cucina, contemporanea, essenziale e minimalista.

La visione dello Chef Rota Andrea unita all’impegno di tutti i collaboratori, contribuiscono a rendere l’esperienza gastronomica unica ed indelebile.



ORARI

Aperti dal Martedì al Sabato

Pranzo dalle 12.30 alle 15.00

Cena dalle 19.00 alle 22.00

CHIUSI Domenica e Lunedì

CONTATTI

INDIRIZZO:

Via Provinciale, 30
24040 Lallio – Bergamo

TELEFONO:

+39 035 0900208

EMAIL:

info@bollerestaurant.com

SITO:

<https://www.bollerestaurant.com/>

GOURMANTICO
2024

Ristorante Collina



Ristorante Collina

Il Ristorante Collina ha una storia che risale al lontano 1958, quando Gian Franco Cornali e la moglie Lidia Mazzoleni (genitori dell'attuale patron Mario Cornali) aprirono i battenti. Nei primi quattro decenni di attività, parecchi sono stati i cambiamenti, tuttavia dal 1997 l'insegna ha trovato una sua identità che si distingue per la rivisitazione della tradizione lombarda in chiave creativa, con prevalente utilizzo di materie prime locali, stagionali e comunque storicamente utilizzate nel territorio.

Il locale è composto da dehors, ingresso con galleria d'arte e tre salette. Due dallo stile moderno "tutto vetro", con vista sui colli di Bergamo e sulla pianura lombarda, rispettivamente da 40 coperti con pianoforte a mezza coda posto al centro, e da 20 coperti con cucina a vista, La terza funge da cigar room ed è in stile rustico ricavata dal nucleo del vecchio caseggiato colonico inizi '900, che da accesso alla sottostante cantinetta visitabile.



ORARI

Da Martedì a Venerdì:
Cena dalle 20.00 alle 22.30

Sabato e domenica:
Pranzo dalle 12.00 alle 14.00
Cena dalle 20.00 alle 22.30

CHIUSO il Lunedì

CONTATTI

INDIRIZZO:

Via Capaler, 3,
24030 Almenno San Bartolomeo (BG)

TELEFONO:

+39 035 642570

MOBILE:

+39 328 3255830

EMAIL:

mario@ristorantecollina.it

SITO:

<https://www.ristorantecollina.it/>

GOURMANTICO

2024



Cucina Cereda

Il ristorante Cucina Cereda, insignito nel 2025 di una Stella Michelin, si trova nel centro storico di Ponte San Pietro, all'interno di una corte cinquecentesca, ol Stal Lonc, che nel corso dei secoli ha mantenuto immutata la sua straordinaria bellezza: Questa location storica e ricca di fascino si combina armonicamente con gli spazi interni del ristorante, moderni ed essenziali, caratterizzati dalla luce naturale e dalla presenza di quadri astratti alle pareti.

Immerso in un'atmosfera confortevole e cordiale, sia all'interno che nel dehor esterno, l'ospite avrà modo di apprezzare al meglio il gusto raffinato di ogni pietanza in un viaggio sensoriale che lo lascerà senza fiato.

Un'accoglienza intima e rilassante, preludio perfetto per apprezzare al meglio le creazioni di Giuseppe Cereda: la sua cucina rappresenta un elegante intreccio di tradizione e modernità, che si proietta verso il futuro senza però dimenticare il sapore genuino dei prodotti del territorio. La sua ricerca culinaria è da sempre volta a soddisfare il palato dei suoi ospiti con accostamenti originali in grado da far risaltare il gusto di ogni piatto.



ORARI

Da Martedì a Venerdì e Domenica:

Pranzo dalle 12.30 alle 14.30

Cena dalle 19.30 alle 23.00

Sabato:

Cena dalle 19.30 alle 23.00

CHIUSO il Lunedì

CONTATTI

INDIRIZZO:

Via Luigi Piazzini, 33,
24036 Ponte San Pietro BG

TELEFONO:

+39 035 437 1900

EMAIL:

info@cucinacereda.com

SITO:

<https://www.cucinacereda.com/>



Frosio Ristorante

Da diverse generazioni, la famiglia Frosio è rinomata nella zona bergamasca per la sua dedizione alla ristorazione di alta qualità. Il ristorante, situato strategicamente a metà strada tra Bergamo e San Pellegrino Terme, è gestito dallo chef Paolo Frosio e il fratello Camillo, responsabile di sala.

L'atmosfera del locale è un connubio armonioso di modernità e tradizione, dove arredi contemporanei convivono con strutture antiche. A impreziosire ulteriormente il contesto, un giardino signorile offre un'oasi di freschezza nelle calde serate estive.

La cucina di Paolo Frosio si distingue per la sua passione e inventiva, caratterizzata da un uso sapiente delle materie prime. La sua attenzione si pone particolarmente nel ridurre al minimo lo spreco alimentare, trovando modi creativi per riutilizzare gli ingredienti rimasti in ogni fase della preparazione dei pasti.

La pregevole carta dei vini curata da Camillo offre un viaggio aromatico attraverso il quale si possono percepire deliziosi e avvolgenti profumi.



ORARI

Lunedì:

Pranzo dalle 12:00 alle 15:00

Cena dalle 19:00 alle 22:00

Sabato e Domenica:

Pranzo dalle 12:00 alle 15:00

Cena dalle 19:00 alle 23:00

Martedì, Giovedì e Venerdì:

Cena dalle 19:00 alle 22:00

CHIUSO Il Mercoledì

CONTATTI

INDIRIZZO:

Piazza Lemine, 1,

24011 Almè BG

TELEFONO:

+39 035 541633

EMAIL:

frosio@frosioristoranti.it

SITO:

<https://www.frosioristoranti.it/it>

Il Cantinone

Il Cantinone è il ristorante dello Sport Hotel Alpina, hotel di sole 8 junior suites, gestito da Raffaella, un'apprezzata Sommelier e padrona di casa, e Stefano, lo chef del ristorante.

"Il Cantinone" affonda le sue radici nell'alta considerazione delle relazioni e nel rispetto per l'ambiente.

I rapporti umani e di collaborazione sono il fondamento di una squadra affiatata e che lavora in sintonia: eticità, rispetto e creatività fanno crescere insieme le persone e le idee.

Una cucina sostenibile nell'uso delle materie prime e nei consumi energetici si fonde con la montagna che la ospita e ne rispetta la natura fatta di verde e di acqua.

La stagionalità, il riciclo e l'energia rinnovabile sono i punti cardine attorno ai quali lavora la cucina. Gli scarti sono ridotti al minimo, nel rispetto degli ingredienti e producono compost per fertilizzare gli orti circostanti.



ORARI

Da Lunedì a Domenica:

Pranzo dalle 12.00 alle 13.30

Cena dalle 19.30 alle 22.30

CONTATTI

INDIRIZZO:

Via Antonio De Giacomi, 39
23024 Madesimo (SO)

TELEFONO:

+39 0343 56120

EMAIL:

info@sporthotelalpina.it

SITO:

<https://ristorantecantinone.com/>

GOURMANTICO 2024



Il Cantuccio – Mauro Elli

Albavilla è un piccolo paese situato nel cuore dell’Alta Brianza, circondato dal verde e da tanti piccoli laghi, oltre al più famoso Lago di Como.

Nel suo centro storico, tra i caseggiati in pietra, è ubicato “Il Cantuccio”, un piccolo ristorante, intimo ed accogliente. Il locale offre sapori antichi e autentici e un luogo dove l’atmosfera rilassante è parte integrante dell’esperienza gustativa.

Il locale è un vero e proprio cantuccio di delizie che si colloca alla perfezione nel contesto in cui sorge. Defilato nel cuore di questo verde paesotto, il locale è suddiviso in due diversi ambienti; uno rustico ed elegante dalle sfumature artistiche e l’altro un po’ più raccolto, con un bel camino in mostra pronto a riscaldarvi nelle giornate fredde. Varcato l’ingresso del ristorante, vi accoglierà Mauro Elli in persona, Chef patron de “Il Cantuccio” che con la sua presenza cordiale e simpatica vi guiderà lungo il vostro percorso degustativo, consigliandovi pietanze e abbinamenti e raccontandovi qualche curiosità in più in merito alle materie prime selezionate.



ORARI

Da Martedì a Giovedì:

Cena dalle 19.30 alle 22.30

Da Venerdì a Domenica:

Pranzo dalle 12.00 alle 14.30

Cena dalle 19.30 alle 22.30

CHIUSO il Lunedì

CONTATTI

INDIRIZZO:

Via Dante Alighieri, 32
22031 Albavilla (CO)

TELEFONO:

+39 031 628736

EMAIL:

cantuccio@mauroelli.com

SITO:

<https://www.mauroelli.com/>

GOURMANTICO
2024

IL SARACENO
RISTORANTE

Il Saraceno

Tra i Castelli Medioevali di Malpaga e Cavernago, là nella Bassa Bergamasca, terra di tradizioni e di cultura, si racconta la cucina di mare del ristorante "Il Saraceno" di Cavernago, Stella Michelin dal 2014. Da oltre quarant'anni la Famiglia Proto, trasferitasi dalla Costiera Amalfitana, oggi guidata dallo chef Roberto Proto e dalla moglie Maria Morbi, porta in tavola i profumi e i sapori del Mediterraneo.

Il ristorante è un punto di riferimento per gli amanti del pesce e di una cucina mediterranea genuina e veritiera. Le origini campane rivivono nei piatti di Proto che valorizza una materia prima eccellente lasciandola nella sua essenza più vera. Una cucina sincera, diretta e schietta ma al contempo contemporanea e creativa. Una proposta gastronomica senza eccessi che punta a rendere protagonista il prodotto sia di mare che di terra: nel corso degli anni è riuscito a contaminare il Sud con il Nord dando vita a piatti che sono il perfetto connubio tra la Campania e la Lombardia,

Ogni dettaglio della sala e del servizio è studiato ad hoc; attenzione ai particolari, ai gesti naturali e genuini, all'importanza di un sorriso sempre sincera. Una mise en place raffinata, pulita e minimale, mai invasiva.



ORARI

Da Mercoledì a Domenica:

Pranzo dalle 12.15 alle 14.00

Cena dalle 19.45 - 22:00

CHIUSO il Lunedì a Martedì

CONTATTI

INDIRIZZO:

Piazza Don Luigi Verdelli, 2
24050 Cavernago (BG)

TELEFONO:

+39 035 840007

EMAIL:

info@ristorante-ilsaraceno.it

SITO:

<https://www.ristorante-ilsaraceno.it/>

Ristorante Impronte

Impronte è il nostro progetto di vita.

È un progetto di racconto e condivisione di una proposta molto personale che nasce da suggestioni, ricordi ed emozioni, poi interpretate con creatività, tecnica e verità.

È un progetto di accoglienza che offre un luogo in cui essere stimolati e serviti con passione.

È un progetto di scambio continuo, tra noi e i nostri ospiti, l'occasione di una condivisione che possa suscitare emozioni.

In cucina amiamo la verità della materia prima, i giochi di contrasti e consistenze e l'intensità del sapore.

Impronte è una realtà carica di energia, appassionata, accogliente e diretta.



ORARI

Lunedì, mercoledì a sabato:
Cena dalle 20.00 alle 22.30

Domenica:
Pranzo dalle 12.30 - 14.30
Cena dalle 20.00 alle 22.30

CHIUSO il Martedì

CONTATTI

INDIRIZZO:

Via C. Baioni 38,
Bergamo, Italy

TELEFONO:

+39 035 017 5557

EMAIL:

info@impronteristorante.com

SITO:

<https://impronteristorante.com>

La Caprese

La Caprese – Cucina Isolana Contemporanea nasce nel 1975 a Mozzo, in provincia di Bergamo grazie allo Chef Bruno Federico “caprese Doc”. Oggi, a guidare il noto ristorante è la figlia Antonella, che offre il calore e il sapore dell’isola di Capri in un ambiente familiare ed elegante, ai piedi delle colline di Bergamo.

Nelle giornate estive il ristorante gode di un suggestivo giardino esterno, luogo ideale per rilassarsi fra un crudo di mare, specialità della casa, e una bollicina.

I piatti di pesce, cucinati dallo Chef Fabio Vargiu , sono preparati con materie prime di altissima qualità, in linea con la filosofia di Antonella: il pesce è solo pescato, freschissimo e la sua disponibilità segue la stagionalità del mare.

Nel menù figurano piatti intramontabili che fanno parte della tradizione isolana – come la Gran Crudità: ricciola, ombrina, tonno rosso, scampetti, Gambero Rosa, Gambero rosso di Mazara, Gambero Viola di Santa Margherita Ligure, julienne di seppia, calamaretto, capasanta e filetto di alice marinata all’aceto di vino – e piatti contemporanei.

Anche la carta dei vini è ricercata, con proposte italiane ed estere, e una vasta selezione di vini al calice.



ORARI

Da Martedì a Venerdì:
Pranzo dalle 12.30 alle 14.30
Cena dalle 19.30 alle 22.00

Sabato
Cena dalle 19.30 alle 23.00

Sabato e Domenica
Pranzo dalle 12.30 alle 15.00

CHIUSO il Lunedì

CONTATTI

INDIRIZZO:
Via Giuseppe Garibaldi 7
24030 Mozzo (BG)

TELEFONO:
+39 035 437 6661

EMAIL:
info@ristorantelacaprese.com

SITO:
<https://ristorantelacaprese.com/>

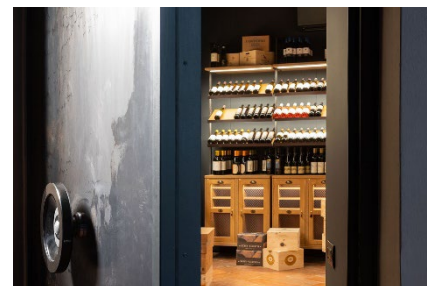
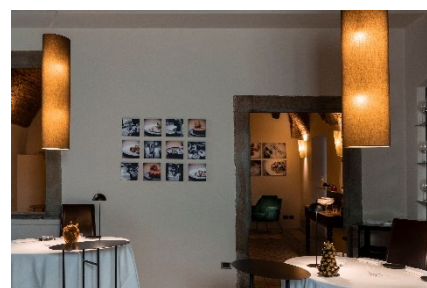
GOURMANTICO
2024

LoRo

LoRo

Circondate dalle antiche mura di una casa del '600, le sale intime del ristorante offrono un'esperienza gastronomica raffinata ispirata ai tesori della cucina italiana.

In tavola, lo chef stellato Pierantonio Rocchetti serve piatti golosi ed equilibrati in cui le grandi materie prime – dai pesci di mare alle carni pregiate – vengono lavorate nel rispetto della tradizione, ma insieme con quell'estro e la creatività capaci di suggerire accostamenti inediti di gusto. E dove i cuochi dalla cucina fanno spesso capolino dinanzi al cliente per guarnire e ultimare i piatti, donando un ulteriore tocco di esclusività alla serata. Il servizio e la cantina sono affidati alla regia sapiente di Francesco Longhi, co-patron insieme allo chef di questo ristorante, stellato dal 2011.



ORARI

Da Giovedì a Domenica:

Pranzo dalle 12.00 alle 14.00

Da Martedì a Sabato:

Cena dalle 19.15 alle 22.00

CHIUSO Il Lunedì

CONTATTI

INDIRIZZO:

Via Bruse, 2
24069 Trescore Balneario (BG)

TELEFONO:

+39 035 945073

EMAIL:

info@loroandco.com

SITO:

<https://www.loroandco.com/>

Osteria della Brughiera

L'Osteria della Brughiera nasce nel 1991 con Stefano Arrigoni, di origini toscane, che decide di trasformare un'elegante casa di campagna ottocentesca in un ristorante accogliente e romantico. L'atmosfera intima e a tratti magica, i toni caldi e le luci soffuse delle sale, le composizioni di fiori freschi e il giardino verde e sempre curato, fanno da accompagnamento al viaggio culinario ed emozionale che il patron riserva ai suoi ospiti. Qui ci si sente proprio come a casa, tra lavori di artisti di grande valore, tappeti e decori, nella sala del pianoforte e quella del camino, sempre acceso durante l'inverno.

Con una stella Michelin dal 1998, la cucina, guidata dallo chef Stefano Gelmi, mira a ricercare e valorizzare le materie prime ed i prodotti del territorio, accostandoli con creatività ad ispirazioni più lontane. Il rispetto della stagionalità degli ingredienti, l'utilizzo sia di carne sia di pesce e una particolare attenzione al vegetale, danno vita ad una carta ampia e variegata. Il risultato è un perfetto equilibrio tra gusto ed estetica, tra i racconti del passato e le novità del nostro tempo. Le cantine custodiscono etichette di vini importanti ma anche novità provenienti da tutto il mondo, oltre a salumi e formaggi accuratamente selezionati e stagionati da Stefano, secondo un'eredità di esperienza lasciata dal papà Valter.

La Brughiera è un luogo di un'eleganza d'altri tempi, oggi reso da Stefano, dallo Chef e il suo giovane team, una fucina di idee ed innovazioni.



ORARI

Da Mercoledì a Domenica:

Pranzo dalle 12.30 alle 14.30

Cena dalle 20.00 alle 22.00

CHIUSO il Lunedì e il Martedì solo a pranzo

CONTATTI

INDIRIZZO:

Via Brughiera, 49

24018 Villa d'Almè (BG)

TELEFONO:

+39 035 199 66 811

EMAIL:

info@osteriadellabrughiera.it

SITO:

<https://www.osteriadellabrughiera.it/>

GOURMANTICO
2024

OSTERIA
TRE GOBBI

Osteria Tre Gobbi

L'antica Osteria Tre Gobbi sorge su una delle strade più importanti di Bergamo bassa, e vanta una storia pluricentenaria che ancora oggi si respira tra le sue mura. Testimonianze e documenti narrano che nei primi del Settecento l'osteria esisteva già, proprio in questa sede ed era gestita dall'oste Michele Bettinelli (1792-1868), amico degli artisti del tempo e in particolare di Gaetano Donizetti, tanto che il grande musicista era cliente abituale del locale quando era in città.

L'architettura si è mantenuta integra nei secoli, trovandosi al piano terra di un edificio storico, ma anche per il doppio ingresso, l'uno dalla strada principale, l'altro diametralmente opposto, che oggi dà accesso al dehors del ristorante.

Il progetto dell'osteria dei "Tre Gobbi" è opera di Marco Carminati che nel 2018 ha rilevato il locale, e lo ha ristrutturato durante il periodo del Covid.

Un progetto che nel tempo è cresciuto sempre più, apportando modificazioni sostanziali, sia negli spazi che nell'arredo, pur mantenendo la stessa disposizione del vecchio locale ottocentesco e uno stile raffinato e curato nei dettagli che mette a proprio agio il cliente, pur facendo capire che il ristorante è ricco di storia.

Nel corso degli ultimi anni è stato cruciale l'avvento del cuoco Filippo Cammarata, già amico stimato di Marco, che dal 2020 ha dato una svolta all'idea di cucina e alla filosofia del locale, pur restando saldamente ancorati ai valori di ospitalità e convivialità elegante.

Un progetto nato dalla grande amicizia e reciproca stima che da anni coinvolge lo chef e l'oste. Ben più lungo il percorso fatto insieme, nato dalla passione di entrambi per il mondo della cucina che li ha spinti a percorrere in lungo e in largo la penisola italiana, andando anche oltre confine.



ORARI

Da Giovedì al Lunedì:

Pranzo dalle 12.30 alle 14.30

Cena dalle 19.30 alle 22.30

CHIUSO Il Martedì e Mercoledì

CONTATTI

INDIRIZZO:

Via Broseta, 20/C,
24122 Bergamo (BG)

TELEFONO:

+39 035 24 34 05

EMAIL:

info@tregobbi.it

SITO:

<https://www.tregobbi.it/>

GOURMANTICO 2024



Pomiroeu

Il "Pomiroeu" di Giancarlo Morelli è un'icona culinaria immersa in un luogo magico nel cuore della Brianza, a Seregno, a pochi chilometri da Milano.

Il ristorante, situato in una corte lombarda ottocentesca di un antico meletto, offre un'atmosfera elegante e contemporanea. Dal 1993, luogo di ricerca, cucina, territorio e cultura; oggi, simbolo della scena enogastronomica d'eccellenza. Quest'anno si festeggiano i trent'anni di attività con un restyling degli spazi nel segno dell'arte e del design italiano, un progetto che celebra l'evoluzione del percorso, che il "Pomiroeu" ha avuto in questi tre decenni. La cucina dello Chef Giancarlo Morelli e del suo team è radicale e concreta, segue la stagionalità, la ricorsività della natura e il suo istinto, in cui memoria, tecnica e sperimentazione trovano una nuova compiutezza. Un indirizzo imperdibile, che unisce storia, arte, ospitalità e cucina d'autore.



ORARI

Da Mercoledì a Sabato:
Pranzo dalle 12.00 alle 14.30
Cena dalle 19.00 alle 22.30

Martedì:
Cena dalle 19.00 alle 22.30

Domenica:
Pranzo dalle 12.00 alle 14.30

CHIUSO Il Lunedì

CONTATTI

INDIRIZZO:
Via Giuseppe Garibaldi, 37,
20831 Seregno (MB)

TELEFONO:
+39 0362 237973

MOBILE:
+39 335 543776

EMAIL:
info@pomiroeu.it

SITO:
<https://www.pomiroeu.com/>

Ristorante Posta

A Sant'Omobono, comune della panoramica Valle Imagna, il ristorante Posta è gestito dalla famiglia Frosio dal 1910. Le sorelle Petronilla e Luisa gestiscono il ristorante dagli anni novanta come un locale colto e dalle accoglienti radici storiche. Lo stile architettonico chiaro e moderno, la buona illuminazione e la bella cultura della tavola sono già promettenti.

Luisa in sala si muove con disinvoltura ed eleganza mentre Petronilla in cucina reinterpreta le tradizioni della cultura gastronomica, senza lasciare dubbi che i suoi piatti sono i veri protagonisti della cucina.

Qui si propone una cucina tradizionale, prudentemente liberata da ogni cliché folkloristico e interpretata in modo decisamente moderno.

In questo raffinato ambiente si celebra una cultura gastronomica elegante, mai esasperata, mai alla ricerca di effetti ma con la sentita autenticità che la vera maestria porta con sé.

Dalla recensione di un ospite



ORARI

Da Martedì a Domenica:

Pranzo dalle 12.00 alle 14.30

Cena dalle 19.30 alle 22.00

CHIUSO Il Lunedì e il Martedì

CONTATTI

INDIRIZZO:

Via Vittorio Veneto, 169

24038 Sant'Omobono Terme (BG)

TELEFONO:

+39 035 851134

EMAIL:

posta@frosioristoranti.it

SITO:

<http://www.frosioristoranti.it/it>

Roof Garden Restaurant

Il Ristorante è situato all'ottavo piano dell'Hotel Excelsior San Marco nel cuore della Città Bassa ed interamente vetrato e proiettato su Bergamo Alta, il Roof Garden Restaurant conduce gli ospiti in una dimensione surreale ed emozionante.

Lo spazio, moderno ed elegante, si caratterizza per l'estrema leggerezza e trasparenza, offrendo una visuale unica, in un continuo interscambio fra la percezione dell'interno con l'esterno, accentuato dal mutare dei colori del paesaggio e dai giochi di luce.

Il progetto, pur ispirandosi ai ristoranti con vista delle grandi città europee è stato fortemente voluto per dare forma ad un locale che potesse avere assonanze con la città, non dimenticandone la tradizione e la storia. Un esempio di mentalità cosmopolita che, suggerisce Bergamo, come meta d'interesse internazionale, grazie al suo vasto retaggio storico, artistico e architettonico, unito ad un patrimonio gastronomico di valore assoluto.

Un'atmosfera unica, dove la cucina accosta i sapori e i profumi italiani in un viaggio reale, delle migliori specialità della penisola, sensoriale, fatto di gusti inusuali e perduti, e allo stesso tempo emozionale, frutto delle sperimentazione di tecniche e prodotti all'avanguardia.



ORARI

Da Lunedì a Domenica:

Pranzo dalle 12.30 alle 14.00

Cena dalle 19.45 alle 22.00

CONTATTI

INDIRIZZO:

Piazzale della Repubblica, 6
24122 Bergamo (BG)

TELEFONO:

+39 035 366159

EMAIL:

ristorante@hotelsanmarco.com

SITO:

<https://www.roofgardenrestaurant.it/>

GOURMANTICO

2024



Tenuta
Casa Virginia

Tenuta Casa Virginia

“Tenuta Casa Virginia” è un magico angolo inserito nel Parco dei Colli di Bergamo nel comune di Villa d’Almè. Avvolta in una suggestiva atmosfera trasmessa dalla serenità della natura, incorniciata dai suoi vigneti, regalando scorci inaspettati a pochi chilometri dalla città di Bergamo.

La cucina si fonda su conoscenza, esperienza e passione del patron Antonio Lecchi, cuoco, curioso e contadino, stimolato sempre dalla voglia di conoscere, di fare, di sbagliare, di imparare per riuscire nei suoi obiettivi.

Le proposte nascono osservando il passato per ottenere nei presenti sapori carichi di emozioni, semplici ma non comuni con una grande attenzione agli ingredienti degli alimenti selezionati.

Anche i vini della Tenuta sono in simbiosi con la filosofia della azienda, impegnata nella produzione di qualità e nella ricerca dei vitigni maggiormente adatti alla sua terra “La Marna di Bruntino” con grande occhio ai nuovi cambiamenti come le viti tolleranti alle malattie e maggiormente sostenibili nel rispetto della natura.



ORARI

Sabato a Domenica:
Pranzo dalle 12.00 alle 14:30
Cena dalle 19.30 alle 22.00

Da Mercoledì a Venerdì:
Cena dalle 19.30 alle 22.00

CHIUSO Il lunedì e martedì

CONTATTI

INDIRIZZO:
Via Cascina Violo, 1,
24018 Villa d’Almè BG

TELEFONO:
+39 035 571223

MOBILE:
+39 340 2260681

EMAIL:
info@tenutacasavirginia.it

SITO:

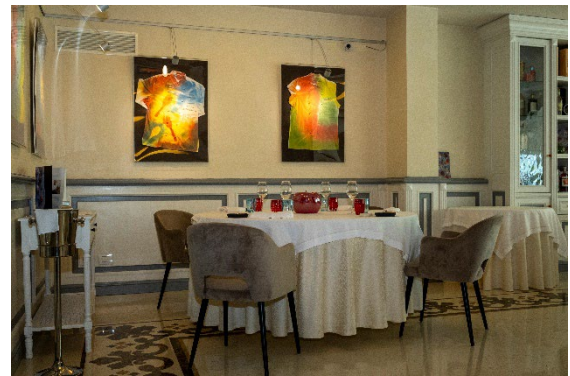
<https://www.tenutacasavirginia.it/it>

GOURMANTICO
2024

Che
UMBERTO DE MARTINO

Umberto De Martino

Una location curata e lussuosa immersa nel verde e nel silenzio della pianura bergamasca. Florian Maison si trova a breve distanza dal complesso abaziale di San Paolo d'Argon, visibile dall'alto dalla spaziosa terrazza del locale. All'interno, la sala ha enormi vetrate che regalano alla vista il giardino curato e il verde circostante. I tavoli eleganti sono disposti con semplicità ed arricchiti da elementi di design e una ricca selezione di quadri. Lo Chef propone una cucina stellata, schietta e spontanea legata al mare con una spiccata impronta mediterranea, retaggio delle sue origini campane. Un incontro originale della tavola bergamasca con i sapori della Penisola Sorrentina. Una cucina che rende omaggio alla tradizione, rivisitata con originalità e carattere e che pone attenzione assoluta sulla materia prima e sulla stagionalità dell'ingrediente. Una vasta selezione di oltre 600 etichette da tutto il mondo con attenzione particolare ai vini della Germania e del Piemonte, scelta influenzata dallo Chef che esperto e appassionato di vini, ha portato il suo contributo dopo la sua esperienza in quelle zone.



ORARI

Da Martedì a Domenica:

Pranzo dalle 12.00 alle 14.30

Cena dalle 19.30 alle 22.30

CHIUSO il Lunedì

CONTATTI

INDIRIZZO:

Via Madonna d'Argon 4/6
24060 San Paolo d'Argon (BG)

TELEFONO:

+39 035 4254202

EMAIL:

info@florianmaison.it

SITO:

<https://www.florianmaison.com/>

GOURMANTICO
2024



Villa Elena

Villa Elena è una storica residenza di San Vigilio, la vetta di Bergamo Alta. La Villa risalente al 1200 è stata rinnovata successivamente nel tardo 1700, per poi essere completata all'inizio del Secolo scorso. Qui si mescolano diverse correnti artistiche, tra cui quella Medievale, Barocca e New Liberty.

Il ristorante 2 stelle Michelin offre tre diversi ambienti, due sale più riservate e una sala principale con cinque tavoli. L'ampia terrazza panoramica abbraccia Villa Elena con una biodiversità di piante aromatiche che utilizzate nei piatti dello Chef Marco Galtarossa.

Proponiamo una cucina contemporanea rivisitata attraverso una ricerca per la migliore interconnessione tra ingredienti di terra, lago e mare. Partendo con attenzione mirata verso i meravigliosi ingredienti del territorio, dalle primizie vegetali delle valli bergamasche ai formaggi delle valli e alle carni.



ORARI

Martedì:

Pranzo dalle 12.30 alle 14.30

Cena dalle 19.30 alle 22.30

CHIUSO il Martedì

CONTATTI

INDIRIZZO:

Via S. Vigilio, 56,
24129 Bergamo (BG)

TELEFONO:

+39 035 26 09 44

EMAIL:

info@villaelena.net

SITO:

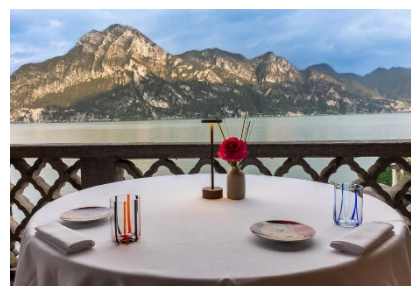
<https://www.enricobartolini.net/ristorante-villaelena-bergamo>



Zù Ristorante

Il progetto nasce dall'esigenza di esprimere il pensiero di cucina contestualizzato in un territorio ricco e coinvolgente quale il Lago d'Iseo: tale motivazione ha spinto i proprietari a ritirare e gestire il "Ristorante "Zù", un punto di riferimento per la ristorazione bergamasca.

"Zù" nasce nel 1960 e, anno dopo anno, si afferma una rinomata "Trattoria del Pesce", nome che tutt'ora compare sulla parete d'entrata. Con molto rispetto, il gestore e chef, Angelo Bonfitto, accompagnato da un team giovane con molteplici esperienze professionali, cerca di tutelare ciò che il ristorante ha significato per la storica clientela, portando una cucina contemporanea, all'interno della quale il vegetale e il pesce lacustre fanno da padroni.



ORARI

Lunedì, Martedì e da Venerdì alla Domenica:

Pranzo dalle 12.15 alle 14.00

Cena dalle 19.15 alle 21.30

CHIUSO il Mercoledì e Giovedì

CONTATTI

INDIRIZZO:

Via XXV Aprile,
24060 Riva di Solto (BG)

TELEFONO:

+39 035 986004

MOBILE:

+39 3485144141

EMAIL:

info@ristorantezu.it

SITO:

<https://ristorantezu.it/>