

## A1 MILANO - NAPOLI

### Uscita - Roncobilaccio

## Bibo

località Traversa, 472  
50033 FIRENZUOLA (FI)  
☎ 055 815231

Bibo Cianti aprì i battenti di questo locale che porta ancora il suo nome tre generazioni fa. Ora al suo posto sta Alessandro Cianti il quale, invece di rimanersene seduto sugli allori e riproporre il già gustato, ama girare il mondo, almeno con la gola, e squaderna bontà inusuali da queste parti - siamo tra Roncobilaccio e Barberino del Mugello, paesi noti alle cronache autostradali - affiancate alla tradizione popolare dell'alto Mugello e della bassa Romagna. Nota di merito: grande cantina e grandi distillati, fatevi consigliare dalla brava Federica Ricci Maccarini, moglie di Alessandro.

**Prezzi alla carta** primi piatti 8/10 euro; secondi piatti 20/38 euro

12 minuti tempo di percorrenza

8 km dall'uscita

**chiusura settimanale**  
lunedì e martedì; consigliata la prenotazione

**ferie**  
variabili  
**orari di cucina**  
12-14 19.30-21.30  
**durata della sosta**  
60 minuti  
**carte di credito accettate**  
Bancomat, Visa, Mastercard, Amex  
**coperti all'interno**  
30

- 20 coperti all'esterno in veranda
- aria condizionata
- seggiolone per bambini
- ammessi animali di piccola taglia

**Indicazioni per navigatore**  
strada regionale della Futa - località Traversa

## A1 MILANO - NAPOLI

### Uscita - Roncobilaccio

## Da Piero

piazza Sisto Predieri, 2  
40035 CASTIGLIONE DEI PEPOLI (BO)  
☎ 0534 898194

Da Piero è uno di quegli indirizzi che non tradiscono mai: non vi troverete sfericazioni o schiume, bensì una tavola schietta e genuina, come la si immagina debba essere se si è alla frazione Baragazza di Castiglione dei Pepoli (i Pepoli erano i feudatari del luogo), in un locale a conduzione familiare, qui a comandare sono Giampiero Salvi con la moglie. Servono sia pizza che piatti di cucina vera e propria, ovviamente seguendo il sentiero della tradizione e della tipicità del luogo. L'ambiente è spartano ma i piatti ricchi, da provare ad esempio i celebrati tortelloni di patate o, a fine pasto, il creme caramel di Miretta.

**Proposta per il mezzogiorno** 14 euro  
**Prezzi alla carta** primi piatti 7,5/7,5 euro; secondi piatti 10/18 euro

5 minuti tempo di percorrenza

3,5 km dall'uscita

**chiusura settimanale**  
lunedì; mai in estate

**ferie**  
variabili  
**orari di cucina**  
12-2  
**durata della sosta**  
45 minuti  
**carte di credito accettate**  
tutte  
**coperti all'interno**  
50  
- 50 coperti all'esterno  
- seggiolone per bambini  
- ammessi animali di piccola taglia

## A1 VARIANTE DI VALICO

### Uscita - Badia

## Bellavista

via Sant'Antonio, 8/10  
40031 BARAGAZZA (BO)  
☎ 0534 898166 - 347 3908566

**alberg.bellavista@libero.it**

Non è mica facile fare buona ristorazione a Baragazza, bella frazione di Castiglione dei Pepoli, un angolo perduto e tranquillo (ma vicino al casello) sull'Appennino tosco-emiliano. Qui, dove non arrivano certo le grandi catene di hotel o i ristoranti seriali, ci si può affidare con fiducia alla famiglia Nerini, che vi accoglierà con cordialità nel suo storico hotel-ristorante, patron Roberto alla reception, la sorella Faustina in cucina, la moglie Noemi in sala. Si capisce, quando le pietanze vengono preparate con passione e impegno: sono piatti semplici ma gustosi, che passano in rassegna il meglio del territorio a cavallo tra due regioni (e dunque tributario d'entrambe).

**Proposta per il mezzogiorno** 18 euro  
**Prezzi alla carta** primi piatti 6/10 euro; secondi piatti 10/15 euro

7 minuti tempo di percorrenza

6 km dall'uscita

**chiusura settimanale**  
domenica sera; mai a luglio e ad agosto

**ferie**  
variabili  
**orari di cucina**  
12-14.30 19-21.30  
**durata della sosta**  
45 minuti  
**carte di credito accettate**  
Bancomat, Visa, Mastercard, Diners  
**coperti all'interno**  
50

- 20 coperti all'esterno in terrazza panoramica
- seggiolone per bambini
- ammessi animali di piccola taglia
- pernottamento in loco

## A14 BOLOGNA - TARANTO

### Uscita - Bologna Casalecchio - Tang. di Bologna

## Tramvia

via Marconi, 31  
40033 CASALECCHIO DI RENO (BO)  
☎ 051 575044 - 388 1071347

**www.tramvia.it**

Due secoli di ristorazione e non sentirli. La famiglia Sarti è un nome famoso del mangiarbene di queste parti. Dopo qualche anno d'appannamento la stella è tornata a brillare grazie ad Antonio Gasperini, erede di quella tradizione, e a questo ristorante-enoteca moderno (con appartamenti per pernottare) che ha voluto aprire sempre qui, a Casalecchio di Reno. Bella la cantina, ricca di etichette importanti; bello l'edificio, si mangia sotto soffitti a volte e, nella bella stagione, nel giardino sul fiume; bella la cucina, che prevede proposte più semplici (taglieri di salumi e formaggi selezionati) e più complesse, come tanti buoni piatti di pesce.

**Prezzi alla carta** primi piatti 9/16 euro; secondi piatti 10/20 euro

4 minuti tempo di percorrenza

2 km dall'uscita

**chiusura settimanale**  
mai  
**ferie**  
variabili  
**orari di cucina**  
12-14.30 19.30-22.30  
**durata della sosta**  
40 minuti  
**carte di credito accettate**  
Bancomat, Visa, Mastercard, Diners  
**coperti all'interno**  
84

- 84 coperti all'esterno
- proposte per celiaci
- menu per vegetariani
- aria condizionata
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini
- ammessi animali di piccola taglia
- pernottamento in loco

**A14 BOLOGNA - TARANTO****Uscita - Roseto****Vecchia Marina**

lungomare Trento, 37

64026 ROSETO DEGLI ABRUZZI (TE)

☎ 085 8931170

[www.ristorantevecchiamarina.com](http://www.ristorantevecchiamarina.com)

Sul piacevole lungomare Trento di Roseto degli Abruzzi ecco uno di quegli indirizzi affidabili che bisognerebbe sempre conoscere (per questo ci siamo noi di Fuoricasello!). Siamo a pochi passi dalle onde, in un locale accogliente circondato da un bel giardino. Qui Gennaro&Giovanni mettono a frutto la loro esperienza nella cucina marinara proponendo la tradizione ittica, ma riletta in modo intelligente, per far emergere i sapori primordiali di ogni ingrediente. Quindi antipastini di mare crudi, guazzetto di vongole e pescatrici, scampi all'arrabbiata in bianco con rosmarino, dolci fatti in casa.

**Proposta per il mezzogiorno** 26 euro**Prezzi alla carta** primi piatti 10/12 euro; secondi piatti 14/25 euro

8 minuti tempo di percorrenza

7 km dall'uscita

**chiusura settimanale**  
domenica sera e l'intero lunedì

**ferie**  
variabili ad agosto e gennaio

**orari di cucina**  
12.45-14.30 19.45-22

**durata della sosta**  
30 minuti

**carte di credito accettate**  
tutte

**coperti all'interno**  
40

- 40 coperti all'esterno in giardino vista mare
- aria condizionata
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini

**A14 BOLOGNA - TARANTO****Uscita - Atri - Pineto****La Conchiglia d'Oro**

via Nazionale Adriatica, 3 - complesso Poseidon

64025 PINETO (TE)

☎ 085 9492333

[www.ristorantelaconchigliadoro.it](http://www.ristorantelaconchigliadoro.it)

Antonio Di Nicola e Claudio Di Remigio portano avanti con passione l'idea iniziale di Adelina, che nel 1986 apriva una piccola trattoria e pizzeria. Due traslochi più tardi 8è del 1990 la scelta di dedicarsi solo al pesce) La Conchiglia continua sicura per la propria strada, che vuol dire pescato fresco e di qualità, lavorato in cucina in modo da esaltarne il sapore. Il menu cambia in base a quello che si trova al mercato, certo non mancano mai squisiti crudi (scampo, pannocchia, tartara di tonno, mazzancolla) e il Risotto della casa, all'amaro centerbe e crema di scampi.

**Proposta per il mezzogiorno** 25 euro**Prezzi alla carta** primi piatti 10/16 euro; secondi piatti 8/24 euro

2 minuti tempo di percorrenza

1 km dall'uscita

**chiusura settimanale**  
domenica sera e l'intero lunedì

**ferie**  
6-18 gennaio

**orari di cucina**  
12.30-14.30 20-22.45

**durata della sosta**  
45 minuti

**carte di credito accettate**  
tutte

**coperti all'interno**  
45

- proposte per celiaci
- aria condizionata
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini

**A14 BOLOGNA - TARANTO****Uscita - Atri - Pineto****Il Borgo Braceria**

SP per Atri, 28

64025 PINETO (TE)

☎ 085 9493267 - 348 9241512

[www.ilborgobraceria.it](http://www.ilborgobraceria.it)

Il patron Stefano e Rosanna Rapagnaccia hanno le idee chiare: questo Il Borgo Braceria è il coronamento del loro sogno, certo ora non deflettono dal proporre la cucina come la intendono, ossia ben eseguita, basata su ottima materia prima e rappresentativa del territorio, ma con un tocco di innovazione. Hanno affidato il fornelli a un bravo cuoco, Fabrizio Di Pietro, che tira dritto nella preparazione di manicaretti doc: grandi primi piatti con paste fresche, ottimo campionario di carni per secondo (Chianina, Piemontese, Marchigiana, Scottona e altre varietà).

**Proposta per il mezzogiorno** 13 euro**Prezzi alla carta** primi piatti 6/10 euro; secondi piatti 8/15 euro

3 minuti tempo di percorrenza

1,5 km dall'uscita

**chiusura settimanale**  
domenica in inverno

**ferie**  
25 dicembre-6 gennaio

**orari di cucina**  
12-15 19.30-23

**durata della sosta**  
30 minuti

**carte di credito accettate**  
tutte

**coperti all'interno**  
50

- 40 coperti all'esterno
- proposte per celiaci
- aria condizionata
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini

**A14 BOLOGNA - TARANTO****Uscita - Pescara Nord - Città S. Angelo****La Polena**

via Aldo Moro, 3

65015 MONTESILVANO (PE)

☎ 085 66007 - 339 7105188

[www.lapolena.it](http://www.lapolena.it)

Esistono anche degli originali "Tubetti alla Luigi" (con pannocchia di mare, pomodoro, prezzemolo e peperoncino sapientemente miscelati) da ordinare senza se né ma. E il Luigi in questione, che di cognome fa Corneli ve li preparerà in prima persona, assistito come sempre dalla sua Maria, perché la coppia da oltre trent'anni è l'anima di questo ristorante gradevole a Montesilvano. Tanto per capire in che mani vi mettiate, il signor Luigi era in passato pescatore, insomma conosce la materia ittica come pochi altri. Voi ve ne accorgete, mangiando i suoi piatti.

**Proposta per il mezzogiorno** 45 euro**Prezzi alla carta** primi piatti 12/35 euro; secondi piatti 18/90 euro

5 minuti tempo di percorrenza

1 km dall'uscita

**chiusura settimanale**  
mai

**ferie**  
mai

**orari di cucina**  
12.30-15 20-23

**durata della sosta**  
30 minuti

**carte di credito accettate**  
tutte

**coperti all'interno**  
100 in due sale

- 60 coperti all'esterno in giardino
- menu per vegetariani
- menu per bambini
- aria condizionata
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini

## A8 MILANO - VARESE

Uscita - Lainate

### La Refezione

via Milano, 166  
20024 GARBAGNATE MILANESE (MI)

☎ 02 9958942

[www.larefezione.it](http://www.larefezione.it)

Indirizzo elegante in cui gustare preparati dai sapori unici: qui la selezione della materia prima è il vanto del posto, viene poi trasformata attraverso ricette dal sapore tradizionale, alleggerito. Noi consigliamo di assaggiare il menu degustazione proposto, in cui troverete crema di carote e zenzero e crocchetta di pesce, lasagne gratinate con zucca e porri, faraona disossata con le pere e purè di patate e una deliziosa varietà di dessert. Ampia selezione di vini nazionali, su cui prevalgono prestigiose etichette territoriali.

**Proposta per il mezzogiorno** 22 euro  
**Prezzi alla carta** primi piatti 17/20 euro; secondi piatti 24/24 euro

7 minuti tempo di percorrenza

6 km dall'uscita

**chiusura settimanale**  
l'intera domenica e lunedì a pranzo

**ferie**  
25 dicembre-6 gennaio e 1-31 agosto

**orari di cucina**  
12-14 19,30-22

**durata della sosta**  
50 minuti

**carte di credito accettate**  
Bancomat, Visa, Mastercard  
**coperti all'interno**  
50

- 20 coperti all'esterno d'estate
- proposte per celiaci
- menu per vegetariani
- menu per bambini
- aria condizionata
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini
- ammessi animali di piccola taglia
- pernottamento in loco

## A8 MILANO - VARESE

Uscita - Lainate

### Papillon

via Lattuada, 12/a  
20030 SENAGO (MI)

☎ 02 99480093

I plus di questo affidabilissimo ristorante-pizzeria di Senago, a suo tempo una trattoria con gioco delle bocce? Intanto, la squisita cordialità di patron Paolo, che sa mettere a proprio agio anche il commensale giunto per la prima volta. Poi senza dubbio le pizze: sottili, gustose e molto grandi, "scuola milanese" concluderebbero gli esperti del settore, overosia impasto leggero e riflettori puntati sulla grande materia prima del topping. E infine la cucina: una ricca proposta che si caratterizza per la qualità e si segnala innanzi tutto per il vasto assortimento di antipasti.

**Prezzi alla carta** primi piatti 9/16 euro; secondi piatti 12/18 euro

10 minuti tempo di percorrenza

5 km dall'uscita

**chiusura settimanale**  
mai

**ferie**  
mai

**orari di cucina**  
12-15 19,30-22,30

**durata della sosta**  
45 minuti

**carte di credito accettate**  
Bancomat, Visa, Mastercard  
**coperti all'interno**  
80

- menu per vegetariani
- aria condizionata
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini
- ammessi animali di piccola taglia

## A8 MILANO - VARESE

Uscita - Legnano - Rescaldina

### Chalet nel Parco

via Resegone  
20023 CERRO MAGGIORE (MI)

☎ 0331 519304

[www.chaletnelparco.it](http://www.chaletnelparco.it)

Ottimo è l'impatto: travi a vista, luce che filtra dai grandi finestrini di vetro, atmosfera semplice e lineare, ma nel complesso elegante e poi dehor esterno allestito con ombrelloni e circondato dal verde del parco. La cucina si cimenta in preparazioni sia a base di carne che di pesce che vegetariane, sebbene il punto di forza della casa siano le specialità alla brace. Il menu viene aggiornato stagionalmente, con prodotti reperiti nel territorio limitrofo da piccoli produttori e fornitori fidati. Buona la selezione di vini regionali.

**Prezzi alla carta** primi piatti 9/11 euro; secondi piatti 14/17 euro

6 minuti tempo di percorrenza

3 km dall'uscita

**chiusura settimanale**

lunedì  
**ferie**  
variabili ad agosto e dopo Natale

**orari di cucina**  
12,30-14 19,45-22

**durata della sosta**  
40 minuti

**carte di credito accettate**  
Bancomat, Visa, Mastercard  
**coperti all'interno**  
80

- 100 coperti all'esterno
- proposte per celiaci
- aria condizionata
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini
- ammessi animali di piccola taglia

## A8 MILANO - VARESE

Uscita - Legnano - Rescaldina

### La Banca dei Sapori

piazza Giacomo Matteotti, 19  
20010 CANEGRATE (MI)

☎ 0331 403981

[www.labancadeisapori.it](http://www.labancadeisapori.it)

Siamo nella sede dismessa di una banca, situata nella piazza centrale del paese. Il locale è moderno, dai toni vivaci ma lo stile è lineare, pulito. La chicca del posto è il caveau, in cui poter gustare aperitivi e degustazioni a tema. Qui sono custodite oltre 600 etichette da tutte le regioni italiane e eccellenze d'Oltralpe tra cui Champagne, rossi bordolesi, Sauternes e una ricca selezione di distillati. Cosa accompagnare al vino? Anzitutto la tartare di angus irlandese con tuorlo d'uovo, puntarelle e pepe nero giamaicano, che è squisita. Buona la varietà di primi piatti, con accostamenti particolarmente creativi.

**Proposta per il mezzogiorno** 13 euro  
**Prezzi alla carta** primi piatti 11/14 euro; secondi piatti 18/22 euro

9 minuti tempo di percorrenza

5 km dall'uscita

**chiusura settimanale**

l'intera domenica e sabato  
pranzo

**ferie**  
variabili

**orari di cucina**  
12-14,30 19,45-23

**durata della sosta**  
60 minuti

**carte di credito accettate**  
tutte  
**coperti all'interno**  
50

- proposte per celiaci
- menu per vegetariani
- aria condizionata
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini
- ammessi animali di piccola taglia