

meglio Lazio

Si è ormai nel momento di presentazione delle guide. Ieri si è tenuta la presentazione dell'edizione 2022 della Guida Gambero Rosso "Roma e il meglio Lazio" durante la quale Aventina – Carne e Bottega come Novità dell'anno per una pausa gourmet. Ma moltissimi sono stati i premi dati: Livello 1 è tra le 12 Tavole dell'Extravergine. Acqua Pazza, ristorante appena riconfermato 1 stella Michelin di Gino Pesce a Ponza, è stato premiato tra Le Migliori tavole del Lazio / The Best Restaurants, mentre tra le Le Migliori Tavole e Cantine del Territorio c'è sia Le Colline Ciociare, ristorante 1 stella Michelin dello chef Salvatore Tassa ad Acuto (FR), che Nù Trattoria Italiana dal 1960 sempre a cura dello stesso chef, presente altresì tra le 12 tavole per degustare i prodotti del Lazio.

Nella Guida menzione speciale per Poggio le Volpi, azienda vitivinicola a Monte Porzio Catone (RM), che ha ottenuto Tre Bicchieri per il Roma Malvasia Puntina 2020 e Due Bicchieri al Roma Rosso Edizione Limitata 2019.

Inoltre, lo scorso lunedì è stata presentata la Guida Ristoranti d'Italia 2022 del Gambero Rosso.

Imàgo ha riconfermato le prestigiose Tre Forchette, Mirabelle mantenuto ben salde le sue Due Forchette guadagnando un punto in classifica così come Acqua Pazza di Ponza. Anche 47 Circus Roof Garden e Vista di Casina Valadier hanno confermato la loro posizione e le Due Forchette, seguiti dal ristorante Moma, 1 stella Michelin con lo chef Andrea Pasqualucci e il ristorante gourmand di pesce Livello 1. Tra le conferme in guida anche Taki con Due Mappamondi e Madeleine con Due Cocotte, così come la segnalazione di Epos Bistrot.

Tre le importanti new entry di questa edizione: Hassler Bistrot con ben Due Cocotte, Taki Off dello chef Massimo Viglietti, premiato lo scorso anno come Novità, che fa il suo esordio con le prestigiose Due Forchette.

Il Marchese conquista infine Una Cocotte.



[Read More](#)
