



A4 TORINO - TRIESTE

> L'autostrada prosegue in LOMBARDIA a p. 91

km 259	PESCHIERA DEL GARDA	
	Alla Passeggiata	p. 182
	Bella Italia	p. 183
km 270	SOMMACAMPAGNA	
	Al Ponte	p. 183
	Osteria Del Fil De Ferro	p. 184
	Tre Colli	p. 184
km 280	VERONA SUD	
	Da Pietro	p. 185
	Special Mr. Martini	p. 185
km 290	VERONA EST	
	Renato Bosco Pizzeria	p. 186
	Trattoria Aurora	p. 186
km 302	SOAVE	
	Colla di Barbuto	p. 187
	I Tigli	p. 187
	Locanda Lo Scudo	p. 188
km 311	MONTEBELLO VICENTINO	
	Le Muse	p. 188
	Osteria del Guà	p. 189
km 321	MONTECCHIO	
	Osteria Ca' Vecie	p. 189
km 327	VICENZA OVEST	
	Trattoria De Gobbi	p. 190
km 334	VICENZA EST	
	Giada	p. 190
km 343	GRISIGNANO	
	Enoteca Centrale Bistrot	p. 191
	La Fornace	p. 191
km 356	PADOVA OVEST	
	Antica Trattoria Bertolini	p. 192
	Aquattro	p. 192
	Il Calandrino	p. 193
	Lunanuova	p. 193
	Tola Rasa	p. 194
km 363	PADOVA EST	
	Trattoria Nalin	p. 194
km 400	PREGANZIOL	
	Magnolia	p. 195
	Osteria Alla Sicilia	p. 195
km 424	SAN DONÀ - NOVENTA	
	Osteria da Donato	p. 196

> L'autostrada prosegue in FRIULI VENEZIA GIULIA a p. 229

A57 TANGENZIALE DI MESTRE

km 2,7	MIRANO - DOLO	
	Osteria Da Conte	p. 196
	Trattoria Il Sogno	p. 197
km 11,1	VENEZIA - MARGHERA	
	Al Diplomatico	p. 197
km 24,9	QUARTO D'ALTINO	
	Da Odino	p. 198

A13 PADOVA - BOLOGNA

km 112	PADOVA - ZONA INDUSTRIALE	
	Antica Trattoria Al Bosco	p. 198
km 88	MONSELICE NORD	
	La Torre	p. 199
km 75	BOARA - ROVIGO NORD	
	Da Marco	p. 199
km 70	ROVIGO CENTRO	
	Trattoria Al Ponte	p. 200
km 63	VILLAMARZANA - ROVIGO SUD	
	Bar La Plaza	p. 200

> L'autostrada prosegue in EMILIA ROMAGNA a p. 243

A22 BRENNERO - MODENA Autostrada del Brennero

> L'autostrada prosegue in TRENTINO ALTO ADIGE a p. 216

km 207	AFFI - LAGO DI GARDA SUD	
	Ca' Persiane	p. 201
	Il Porticciolo	p. 201
	Masi Tenuta Canova	p. 202
	Osteria Metti	p. 202
	Trattoria da Nanni	p. 203
	Trattoria Moscal	p. 203
km 226	VERONA NORD	
	Ai Salvi	p. 204
	Cavour	p. 204
km 243	NOGAROLE ROCCA	
	Trattoria alla Pergola	p. 205
	Trattoria Da Ferruccio	p. 205

> L'autostrada prosegue in LOMBARDIA a p. 93

A14 BOLOGNA - TARANTO

Uscita - Castel San Pietro Terme

Enoteca Uinauino

☎ 051 948464 ☎ www.uinauino.it
via dei Mille, 8
40024 CASTEL SAN PIETRO TERME (BO)

La famiglia Cavedagna vi accoglie con una cucina connubio di passione e qualità. Michele, la moglie Monica e la figlia Giulia rendono l'atmosfera di questo wine bar-ristorante calda e familiare. La cucina è creativa ma senza eccessivi voli pindarici, e fonde tante culture, prodotti e territori, con un ovvio occhio di riguardo a quello bolognese. Dall'uovo fritto con il Gordo di Casalbarbato al passatello con crema di piselli, prosciutto croccante e ricotta salata, fino al petto d'anatra con fichi caramellati, crema di foie gras, zabaione salato di cipolla ci si diverte molto. Bella cantina e possibilità di acquisto di prodotti.

chiusura settimanale
domenica e lunedì
ferie
2 settimane variabili ad agosto
orari di cucina
12.30-14.30 19.30-23
durata della sosta
30 minuti
carte di credito accettate
tutte
coperti all'interno
40
- 16 coperti esterni estivi in
dehors
- proposte per intolleranti
- aria condizionata
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini
- ammessi animali di piccola
taglia
- parcheggio

Prezzi alla carta primi piatti 14/18 euro; secondi piatti 18/22 euro

3 minuti tempo di percorrenza

3 km dall'uscita

Wi-Fi free

ricarica auto elettrica

A14 BOLOGNA - TARANTO

Uscita - Imola

Molino Rosso

☎ 0542 63111 ☎ www.hotelmolinorosso.com
SP Selice, 49
40026 IMOLA (BO)

Indicazioni per navigatore
indicare strada provinciale

Ristorante elegante e sobrio, dal menu vario che porta in tavola una cucina che attinge dalla tradizione romagnola quanto da quella emiliana. Al Molino Rosso pasta, pane e prodotti da forno sono fatti in casa e sono la base per una proposta semplice ed efficace che segue la stagionalità: prosciutto crudo e grana come antipasto, strozzapreti con fonduta di formaggio e pappardelle con crudo e scalogno, calamari alla griglia e freschissimi contorni di verdure. Il servizio sempre gentile, professionale e sorridente completano l'esperienza.

chiusura settimanale
domenica sera
ferie
variabili
orari di cucina
12-14.30 19.30-22
durata della sosta
30 minuti
carte di credito accettate
tutte + Satispay, tranne Diners
coperti all'interno
500
- proposte per intolleranti
- aria condizionata
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini
- ammessi animali di piccola
taglia
- pernottamento in loco
- parcheggio

Prezzi alla carta primi piatti 8/15 euro; secondi piatti 10/30 euro

1 minuti tempo di percorrenza

0,1 km dall'uscita

Wi-Fi free

ricarica auto elettrica

A14 BOLOGNA - TARANTO

Uscita - Imola

Osteria del Vicolo Nuovo

☎ 0542 32552 ☎ www.vicolonuovo.it
via Codronchi, 6
40026 IMOLA (BO)

Questo locale nasce nel 1984 in un palazzo seicentesco che una volta ospitava una scuola di Gesuiti. Le ostesse Ambra Lenini e Rosa Tozzoli, insieme alla chef Stefania Baldisari, hanno dato vita a un locale soprattutto al femminile, al quale si è aggiunto lo chef Federico Savelli. Provate il soufflé al Parmigiano Reggiano con funghi porcini, il risotto con tartufo in fonduta, ma non mancano i tortellini in brodo e le tagliatelle al ragù fatte a mano da Rosa. A mezzogiorno, oltre la carta, spopola il menu a 4 colori: rosso per la carne, blu per il pesce, verde vegetariano e arancione vegano. Per dolce provate la zuppa inglese della tradizione, la torta sabbiosa con mascarpone e lo zabaione con frutta sciropata.

Proposta per il mezzogiorno 13 euro

Prezzi alla carta primi piatti 9/12 euro; secondi piatti 10/18 euro

6 minuti tempo di percorrenza

3,7 km dall'uscita

chiusura settimanale
domenica e lunedì
ferie
15 luglio-15 agosto
orari di cucina
12-15 19-22
durata della sosta
45 minuti
carte di credito accettate
tutte + Satispay
coperti all'interno
70 in due sale

- 50 coperti esterni estivi in
dehors
- proposte per intolleranti
- aria condizionata
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini
- ammessi animali di piccola
taglia

Wi-Fi free

ricarica auto elettrica

A14 BOLOGNA - TARANTO

Uscita - Faenza

Cinque Cucchiari

☎ 0546 621527 ☎ www.villa-abbondanzi.com
via Emilia Ponente, 23
48018 FAENZA (RA)

Indicazioni per navigatore
Latitudine 44° 29' 58.78" N - Longitudine 11° 85' 83.38" E

Il Villa Abbondanzi Resort, immerso in un ampio parco secolare, comprende l'Hotel il Centro Benessere e due ristoranti, tra cui il Cinque Cucchiari. Il Ristorante è specializzato nella cucina di pesce, ma offre anche piatti di carne di altissima qualità, e propone un menu à la carte che cambia due volte l'anno. Ovviamente il prezzo è adeguato, ma merita comunque una deviazione dal viaggio in corso, eventualmente anche con alloggio presso l'esclusivo Resort di 19 camere.

chiusura settimanale
lunedì
ferie
2 settimane a gennaio
orari di cucina
12.30-14 19.30-22
durata della sosta
20 minuti
carte di credito accettate
tutte
coperti all'interno
45
- 40 coperti esterni in veranda
- proposte per intolleranti
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini
- pernottamento in loco
- parcheggio

Prezzi alla carta primi piatti 14/26 euro; secondi piatti 22/48 euro

10 minuti tempo di percorrenza

7 km dall'uscita

Wi-Fi free

A1 MILANO - NAPOLI

Uscita - San Vittore

Naturalmente Nacci

☎ 0776 344853 🌐 www.naturalmentenacci.com
via Sardana, 26
03044 CERVARO (FR)

La filosofia che guida la cucina dello chef Andrea Nacci è semplice: essere creativi senza alterare i sapori dei prodotti. Ricette a base di pesce, ottime proposte per chi vuole fare una sosta speciale, ricercata e curata in ogni dettaglio; ricordatevi di ordinare gli antipasti a base di crudo, oppure i deliziosi risotti come quello con zafferano, liquirizia e gambero rosso, per chi è più "artista", la tavolozza di pesce sempre crudo. La pasta è fatta in casa come pure i dessert tra i quali spicca la millefoglie con chantilly. Disponibile l'asporto di speciali panini con pesce dal sito www.marepanino.it, che è ora marchio registrato. In estate è possibile mangiare a bordo piscina.

chiusura settimanale
variabile; si consiglia di
chiamare

ferie
variabili in autunno
orari di cucina
12.30-14.30 19.30-22.30
durata della sosta
35 minuti
carte di credito accettate
tutte, tranne Diners
coperti all'interno
50
- 80 coperti esterni a bordo
piscina
- proposte per intolleranti
- aria condizionata
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini
- ammessi animali di piccola
taglia
- area bambini
- parcheggio

Proposta per il mezzogiorno 25 euro

Prezzi alla carta primi piatti 10/16 euro; secondi piatti 16/22 euro

3 minuti tempo di percorrenza

2 km dall'uscita

Wi-Fi free

ricarica auto elettrica

A1 DIRAMAZIONE ROMA NORD

Uscita - Fiano Romano

Lele ai Casali

☎ 0765 400739
via Tiberina, 2 - Loc. Bei Poggi
00065 FIANO ROMANO (RM)

Indicazioni per navigatore
km 18.600

Passione per la cucina e per il territorio, questo è quello che trasmette Lele, che vi accoglierà nel suo locale dove potrete assaggiare il meglio della cucina romana. Non rinunciate alla selezione dei formaggi e ai vari salumi, compreso quello di cinghiale. Poi si va di cacio e pepe, di tagliolini con il ragù di cervo e di gricia, tutto nel rispetto della tradizione regionale. Quando è stagione ci sono piatti con porcini e tartufi. Ottime le carni, soprattutto quelle alla brace disponibili in molti tagli diversi e, per chi la desidera, si trova anche la trippa in aggiunta alla cacciagione. I dolci sono tutti fatti in casa e la carta dei vini regala belle sorprese.

chiusura settimanale
lunedì intero e domenica sera
ferie

3 settimane dopo Ferragosto
orari di cucina
12.30-15 19.30-23
durata della sosta
50 minuti
carte di credito accettate
tutte, tranne Diners
coperti all'interno
80
- 80 coperti esterni in giardino
- proposte per intolleranti
- aria condizionata
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini
- ammessi animali di piccola
taglia
- parcheggio

Prezzi alla carta primi piatti 10/15 euro; secondi piatti 14/22 euro

2 minuti tempo di percorrenza

1 km dall'uscita

Wi-Fi free

A12 GENOVA - ROMA

Uscita - Civitavecchia Porto

Il Marchigiano

☎ 0766 560103 🌐 www.ristoranteilmarchigiano.it
via Aurelia Nord, 144
00053 CIVITAVECCHIA (RM)

Locale curato e accogliente e personale ultra-disponibile caratterizzano Il Marchigiano. Il menu varia in base alle stagioni e alle materie prime: nei mesi più freddi si consigliano le zuppe di funghi, farro e orzo, oppure la selvaggina. Qui si mangia una carne alla brace deliziosa e sono ottimi i salumi e i formaggi. Un altro vanto de Il Marchigiano è la pizza, proposta alla sera, lievitata bene, croccante, originale e ben condita, anche quella senza glutine. Un'esperienza che non vi deluderà!

chiusura settimanale
l'intero lunedì e sabato a
pranzo

ferie
2 settimane variabili ad agosto
e 1 variabile a Natale
orari di cucina
12-14.30 19.30-22.30
durata della sosta
45 minuti
carte di credito accettate
tutte
coperti all'interno
200
- 50 coperti esterni estivi in
veranda
- proposte per intolleranti
- aria condizionata
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini
- ammessi animali di piccola
taglia
- parcheggio

Proposta per il mezzogiorno 18 euro

Prezzi alla carta primi piatti 10/12 euro; secondi piatti 8/25 euro

5 minuti tempo di percorrenza

1,5 km dall'uscita

Wi-Fi free

A12 GENOVA - ROMA

Uscita - Santa Marinella

L'Isola del Pescatore

☎ 0766 570145
via Cartagine, 1 - località Santa Severa
00050 SANTA MARINELLA (RM)

Ristorante sulla spiaggia, con vista sul Castello di Santa Severa. Vi consigliamo di fermarvi qui di sera, in tempo per vedere il tramonto, e poi entrare nella sala de L'Isola del Pescatore, arredata in bianco e blu, per godervi una cucina di pesce freschissimo e porzioni abbondanti. Come antipasto ci sono i crudi, tra i primi spiccano gli spaghetti vongole e bottarga e come secondi non perdetevi le frittelle miste e le grigliate di pesce. Il personale è molto attento e cortese e i prezzi sono commisurati alla qualità e alla location. Per i più sportivi, nelle vicinanze ci sono ben tre campi di paddle!

chiusura settimanale
1 ott-30 aprile: chiuso
mercoledì e tutte le sere
tranne sabato

ferie
15 dicembre-6 gennaio
orari di cucina
12.30-15 20-22
durata della sosta
30 minuti
carte di credito accettate
tutte
coperti all'interno
130
- 30 coperti esterni in veranda
estiva
- proposte per intolleranti
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini
- parcheggio

Prezzi alla carta primi piatti 18/22 euro; secondi piatti 20/30 euro

4 minuti tempo di percorrenza

1,5 km dall'uscita

Wi-Fi free