

## PORTO ERCOLE (GR)



### Il pellicano

- Piatti tipici: risotto al nero di seppia e salvia con calamaretti spillo e crema di riso alla curcuma; ravioli farciti con granseola, salsa aromatizzata al rabarbaro.
- Menu degustazione: 125 €
- [www.pellicanohotel.com](http://www.pellicanohotel.com)
- Tel. +39 0564 858 111

## GARDONE RIVIERA (BS)



### Villa Fiordaliso

- Piatti tipici: spaghetti al fumo con il pecorino di fossa; anguilla di lago alla brace con una corona d'aglio brasata senz'anima.
- Costi: da 55 a 120 €
- [www.villafiordaliso.it](http://www.villafiordaliso.it)
- Tel. +39 0365 20158

## FIASCHERINO (SP)



### Eco del mare

- Piatti tipici: straccetti con il ragu di vongole e julienne di zucchine; filetto di orata cotto in carta fata.
- Costi media a persona: da 35 a 75 €
- [www.ecodelmare.it](http://www.ecodelmare.it)
- Tel. +39 0187 968609

## MASSALUBRENSE (NA)



### Taverna del Capitano

- Piatti tipici: linguine di Alfonso con fegato e crudo di polpo, osso di seppia; gamberone rosso del Mediterraneo con base di fior di latte fritto.
- Menu: da 70 a 110 €
- [www.tavernadelcapitano.it](http://www.tavernadelcapitano.it)
- Tel. +39 081 8081028

## POSITANO (SA)



### Il San Pietro

- Piatti tipici: tartara di palammito e i suoi condimenti estivi; tortelli farciti di ricotta di bufala e maggiorana con pappa al pomodoro.
- Menu quattro portate: costo medio di 80 €
- [www.ilsanpietro.it](http://www.ilsanpietro.it)
- Tel. +39 089 875455

## SCIACCA (AG)



### Amare

- Piatti tipici: lasagnette con sarde, menta e pecorino e le busiate con pomodorini, ricotta e gamberi di Sciacca.
- Costi: da 59 a 110 € (bevande escluse)
- [www.verduraresort.com](http://www.verduraresort.com)
- Tel. +39 0925 998001

