

Il presente documento raccoglie una selezione di passaggi tratti dalla guida gastronomica Piatti Chiari. Gli estratti offrono una preview dello stile, dei contenuti e dell'approccio editoriale, ma rappresentano solo una parte del testo originale. La guida completa rimane tutelata dal diritto d'autore. Qualsiasi utilizzo, citazione o riproduzione oltre quanto previsto dalla normativa vigente richiede autorizzazione da parte dei titolari dei diritti.

Passione Gourmet
Maretti Editore

Piatti chiari 2026

La guida trasparente che
mette a tavola tutti i palati

iliad

iliad

Piatti Chiari 2026

La guida **trasparente**
che mette a tavola tutti i palati

Alla scoperta di **1.000 locali**
con un grande **ingrediente** comune

Passione Gourmet • Maretti Editore

iliad

Piatti Chiari 2026

La guida **trasparente**
che mette a tavola tutti i palati

Passione Gourmet • Maretti Editore

Da un'idea di

Michele Rillo

Direttore Responsabile

Luca Turner

Curatore

Alberto Cauzzi

Collaboratori

Lucrezia Bosone
Roberto Bellomo
Carlo Ludovico Cappelletti
Leonardo Casaleno
Emma Cauzzi
Giovanni Gagliardi
Davide Scapin Giordani
Andrea Grignaffini
Giacomo Kratter
Alfonso Isinelli
Valeria Margherita Mosca
Claudio Persichella
Alessandra Vittoria Pegrassi
Giampiero Prozzo
Antonello Sgobba
Leila Salimbeni
Loris Denti Tarzia
Luca Turner
Orazio Vagnozzi

Progetto Grafico e impaginazione

Maretti Editore | Claudia Dagostino

*Un grazie speciale a tutte le persone
di iliad che hanno contribuito a rendere
questo progetto così gustoso e ancora
più trasparente.*

*Un grazie anche a Maddalena Fossati
e Manfredi Nicolò Maretti.*

Per eventuali delucidazioni sulle recensioni
da parte di operatori e lettori, è possibile
inviare una mail con oggetto Guida iliad 2026
all'indirizzo **guidailiad@passionegourmet.it**

© Maretti Editore 2025

© Passione Gourmet

© iliad

Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di
questo libro può essere copiata o trasmessa
in qualsiasi forma o con mezzo elettronico,
meccanico o altro senza l'autorizzazione
scritta dei proprietari dei diritti e dell'editore.

ISBN 978-88-9397-102-7

Perché questa guida?

In iliad non amiamo
i giri di parole.

E nemmeno i menu
da mangiare
solo con gli occhi.

Così abbiamo creato
una guida gastronomica
che attraversa l'Italia,
da nord a sud,
proprio come iliad.
**E che parla come noi:
in modo trasparente,
diretto, chiaro.**

Scritta da Passione Gourmet
e dai nostri colleghi,
per raccontare quei posti
**dove la trasparenza
si gusta davvero.**

Editoriale

Da anni frequentiamo mondi apparentemente diversi: da una parte quello dell'alta cucina, dei sapori complessi e dei percorsi del palato; dall'altra quello della tecnologia, delle connessioni e delle reti che uniscono le persone. Eppure, proprio da questa differenza nasce la nostra affinità: crediamo nella trasparenza e nell'onestà del rapporto con chi ci sceglie.

E ora, eccoci a una svolta, un nuovo capitolo, un progetto intrigante: creare una guida di locali accessibili nei prezzi e intellettualmente trasparenti nella proposta, ovvero dove mangiare bene con cifre contenute. E quando diciamo contenute intendiamo 50 euro al massimo per persona per un pasto composto da due piatti, un dessert e l'acqua, e uno scontrino medio di 35 euro.

La nostra selezione è frutto di un viaggio appassionato e anonimo in tutta Italia, da nord a sud, proprio come la rete iliad che oggi raggiunge in modo capillare milioni di persone, collegando territori, storie e persone. Abbiamo attraversato il Paese per scoprire trattorie, osterie, wine bar, pizzerie, panetterie, pasticcerie e cucine dal mondo: luoghi scelti per la qualità delle materie prime, la cura dell'accoglienza e quella piacevolezza semplice e autentica capace di creare una connessione speciale, umana, prima ancora che gastronomica.

Abbiamo voluto che questa guida rispecchiasse il valore che entrambi mettiamo al centro del nostro lavoro: la trasparenza. Per questo nasce il riconoscimento speciale "Piatti Chiari", assegnato quest'anno a 132 locali (pari al 13% della selezione) che si distinguono per un approccio limpido e coerente, tanto nel racconto quanto nel conto.

Accanto ai ristoranti e ai locali, abbiamo voluto dare spazio anche a progetti che interpretano la ristorazione come strumento di inclusione e crescita. È il caso di Pizza Aut a Monza e de Il Tortellante a Modena, dove il lavoro in sala e in cucina diventa un percorso di formazione per ragazzi con disabilità, così come Roots rappresenta un luogo di emancipazione sociale ed economica per donne provenienti da tutto il mondo. In tutte queste realtà, la trasparenza non è solo un principio: è un modo di guardare il mondo. Una scelta consapevole che si riflette nei gesti quotidiani, nel valore dato alle persone e nella qualità dell'esperienza offerta.

Allo stesso modo, Passione Gourmet si impegna ogni giorno a raccontare la ristorazione con onestà intellettuale e senza compromessi, mentre iliad porta avanti la sua missione grazie a chi, quotidianamente, si muove in tutta Italia per sviluppare e mantenere la nostra rete, ma anche raccontare le nostre offerte chiare, trasparenti che mettono le persone sempre al centro. Ad ognuna di queste trasferte, di queste missioni, corrisponde un pasto, il momento per le nostre persone per rilassarsi e rifocillarsi, e per farlo in stile iliad: ristoranti con proposte chiare e trasparenti, a prezzi giusti. E così, chilometro dopo chilometro, che si è accumulato un patrimonio di esperienze enogastronomiche uniche, che Passione Gourmet ci ha aiutati a valorizzare, in pieno stile iliad.

Accomunati dalla voglia di innovare, abbiamo deciso di lanciare un prodotto nuovo, scritto a quattro mani: quelle degli esperti di Passione Gourmet, da una parte, e quelle dei dipendenti di iliad, dall'altra; dipendenti che, ogni giorno, visitano l'Italia in lungo e in largo, per sviluppare il miglior servizio possibile; e che, nel loro viaggiare, mangiano, alla ricerca del miglior ristorante... in stile iliad! Nasce così una guida mista, riprendendo l'intuizione dei coniugi Tim e Nina Zagat, pionieri della critica gastronomica partecipata.

Questa guida rappresenta per noi una grande avventura condivisa: un punto d'incontro tra due universi – quello del gusto e quello della connessione – che si scoprono più simili di quanto sembri. Perché entrambi crediamo che la semplicità, la chiarezza e la trasparenza non siano solo valori, ma scelte quotidiane.

Con questa guida vogliamo offrire a tutti la possibilità di scegliere con consapevolezza, con fiducia e con la certezza che dietro ogni esperienza, che sia un piatto o una connessione, ci sia sempre onestà, qualità e rispetto.

*Benedetto Levi,
Amministratore Delegato
iliad Italia*

*Alberto Cauzzi
Curatore della guida
passionegourmet.it*

Il premio Piatti Chiari iliad & Passione Gourmet

Fin dal suo arrivo in Italia, iliad ha scelto di porsi come un operatore telefonico semplice e trasparente. Non solo per le offerte convenienti, ma soprattutto per la promessa concreta di non cambiare mai le carte in tavola.

Lo stesso approccio trasparente che muove Passione Gourmet, realtà di critica gastronomica che promuove la cultura del gusto in Italia, per raccontare la qualità di locali ed esperienze in modo autentico.

Da qui, l'idea di un riconoscimento con cui premiare le realtà che hanno gli stessi valori.

Il Premio "Piatti Chiari" viene assegnato ai locali di ristorazione che dimostrano un approccio chiaro e trasparente.

I CRITERI DI VALUTAZIONE

Per ottenere il premio almeno 3 di questi 4 punti devono essere soddisfatti.

1. Dettaglio dei piatti nella ricevuta fiscale o scontrino

La ricevuta fiscale o scontrino è d'obbligo ma premiamo tutti coloro che indicano chiaramente i piatti ordinati, le relative quantità e i prezzi unitari.

2. Menu chiaro

Il menu permette di capire a colpo d'occhio l'offerta, le traduzioni in altra lingua, se presenti, sono altrettanto chiare. Allergeni e regimi alimentari specifici vengono segnalati in modo chiaro.

3. Disponibilità al confronto

Il ristorante ha risposto alle richieste di chiarimenti sugli ingredienti e sulla loro provenienza con cura e dettaglio.

4. Costo dell'acqua

Il costo dell'acqua è proporzionato al conto. Nel nostro caso sopra i 3 euro a bottiglia da 0,75 l il costo è da ritenersi eccessivo.



Piatti Chiari lascia il segno

Un adesivo dedicato a tutti i locali presenti in questa guida che si distinguono per trasparenza, attenzione e qualità. Un riconoscimento che diventa il simbolo di una promessa mantenuta.

Legenda

CATEGORIE DI GIUDIZIO

Quando provi un nuovo locale, non è solo il piatto a fare la differenza, ma l'esperienza dall'inizio alla fine. Per questo abbiamo definito alcune semplici categorie di valutazione. Il premio più ambito da ogni locale: il premio Piatti Chiari.

 QUALITÀ DEL CIBO La bontà che ti fa tornare	 AMBIENTE L'atmosfera che conquista	 SERVIZIO L'accoglienza che si fa ricordare	
			Buono
			Molto buono
			Ottimo
			Eccellente

TIPOLOGIE DI LOCALI

Ogni locale ha il suo perché. Ci sono posti che sanno mettere d'accordo tutti, altri che riescono a farci sentire subito a casa e altri che trasformano semplici situazioni in momenti da ricordare.

 Trattoria • Osteria • Bistrot <i>Dove la scarpetta calza a tutti, grandi e piccoli</i>	 Enoteca • Wine bar <i>Posti dove decantano anche i pensieri</i>
 Pizzeria <i>Dove si divide la pizza, ma non l'ultima fetta</i>	 Ristorante <i>Dove ogni desiderio è un'ordinazione</i>
 Pasticceria • Caffetteria <i>Per chi vuole mangiare anche con gli occhi</i>	 Ristorante di pesce <i>Tavoli vista piatti di mare</i>
 Cocktail bar <i>Luoghi in cui rompere il ghiaccio</i>	 Ristorante di carne <i>Il regno della "ciccia"</i>
 Street food • Gastronomia <i>Per ogni desiderio on the road</i>	 Ristorante etnico <i>Occasioni per uscire dalla zona di comfort</i>

Un esempio

TIPOLOGIA

NOME

PREMIO PIATTI CHIARI

CARATTERISTICHE

-  Dehors • Giardino
-  Terrazza panoramica • Vista
-  Locale romantico
-  Opzione vegana
-  Opzione vegetariana
-  Opzione gluten free
-  Aperto la domenica

INFORMAZIONI E CONTATTI

 **GASTRONOMIA YAMAMOTO** 

     — €€€€

Milano, 20123
Via Amedei, 5
0236741426
ciao@gastronomiyamamoto.it
www.gastronomiyamamoto.it

Raccolta e allo stesso tempo ricca di umanità, l'atmosfera renderebbe questo luogo imperdibile anche se il cibo non fosse, come invece è, ottimo.

IDEALE PER Il Katsusando.

IDEALE PER Ospitalità, stile casalingo caldo e accogliente.
Chiara Libardi — Brand

FASCIA DI PREZZO

- € da 0 a 10
- €€ da 11 a 25
- €€€ da 26 a 40
- €€€€ da 41 a 50

VALUTAZIONE E RECENSIONE DELL'ESPERTO

VALUTAZIONE E RECENSIONE DEI PALATI SINCERI

I PALATI SINCERI



RACCO NTANO

Ma non finisce qui:

i nostri palati sinceri non si sono fermati a recensire locali a quattro mani con Passione Gourmet.

Hanno continuato il loro viaggio, **attraversando l'Italia da nord a sud proprio come la nostra rete**, alla scoperta di nuovi locali da provare, gustare e condividere.

In questa sezione ci sono alcuni dei luoghi scoperti e raccontati dalle persone che fanno parte di **iliad: altre esperienze spontanee e personali che riflettono i loro gusti e curiosità.**

LOMBARDIA



PREMI PIATTI CHIARI



15

LOCALI RECENSITI



143

- * Trattoria San Biagio **p.53**
- * Colzani **p.55**
- * Alt Stazione del Gusto **p.56**
- * Casa Ramen Super **p.57**
- * Confine **p.58**
- * Fratelli Torcinelli **p.60**
- * Gastronomia Yamamoto **p.60**
- * Osteria Alla Concorrenza **p.66**
- * Pizzaut **p.68**
- * Silvano Vini e Cibi al Banco **p.70**
- * Tipografia Alimentare **p.70**
- * Trattoria del Nuovo Macello **p.71**
- * Trippa **p.71**
- * Pizzaut **p.72**
- * Trippi **p.73**

I NOSTRI

Palati Sinceri

ANGELA MONTANARO

*Rollout Regional Manager
Network Deployment*

AL SUO SEGNALE, SCATENATE LA RETE.

Fa in modo che il segnale arrivi forte e chiaro in tutta Italia. Dietro ogni nuova antenna, c'è anche il suo lavoro: progettazione, pianificazione e tanta visione che hanno contribuito alla creazione della nostra rete proprietaria su tutto il territorio italiano.

Ad Angela piace:


- **Mangiare in compagnia**
- **Tutto ciò che è fatto in casa, non da lei**
- **La lasagna con le polpette della nonna**

“

Per me il tiramisù
è come una buona antenna:
**se la qualità c'è,
te ne accorgi subito.**

”

PIZZA STELLA

 — €€€

Milano, 20135
Via Cadore, 48
376 187 2401
www.instagram.com/pizzastellamilano/



A Porta Romana, come a Manhattan, c'è un'ottima pizza "slice"; leggera, croccante, con il cornicione perfetto da pucciare in maionesi fatte in casa. Fette enormi e gusti autenticamente americani.

IDEALE PER Chi vuole immergersi in una vera atmosfera newyorkese a Milano.

PIZZA AM.

 — €€

Milano, 20122
Corso di Porta Romana, 83
025510579
infopizzaam@gmail.com



Gustosa pizza servita con calore malgrado le tempistiche decisamente milanesi. Poche pizze in carta, tutte ben collaudate e meritevoli di una chance.

IDEALE PER Voglia di pizza fuori orario.

PIZZAUT

 — €€

Cassina de' Pecchi, 20051
Via Don Verderio, 1
0250309156
www.ristorante.pizzaut.it



Buono chiama buono, e allora l'ottima pizza proposta altro non è che la conseguenza di un progetto di inclusione sociale di eccelso valore.

IDEALE PER Mangiar bene e fare del bene.



Pizza fantastica e personale gentilissimo.

IDEALE PER Per la pizza buonissima e perché è un ristorante solidale.

Antonella Cesario — Network

PORCOBRADO

 — €€

Milano, 20159
Via Jacopo dal Verme, 17
0287030181
www.porcobrado.com



Un panino diventato nel tempo leggendario, quel che serve in termini di comodità e bevande di qualità, il tutto a prezzi umani. Che altro chiedere?

IDEALE PER Una pausa panino.



Semplicemente il miglior panino pulled pork che abbia provato - peccato per i tavoli distaccati dal locale.

IDEALE PER Classico Porcobrado con cipolla caramellata.

Luca Cisotto — Network

RAVIOLERIA SARPI

 — €

Milano, 20154
Via Paolo Sarpi, 27
3318870596
www.laravioleriasarpi.com



Da un decennio questa insegna è un simbolo di convivenza, con prodotti locali inseriti in una tradizione distantissima. Il risultato? Spettacolare!

IDEALE PER Voglia di street food cinese.



Ravioli cinesi fatti a mano con ingredienti bio e qualità super!

IDEALE PER In piena Chinatown, c'è un bel passeggio.

Giulia Latronico — Brand



IDEALE PER Il weekend e l'atmosfera in via Sarpi (esperienza da fare quando si è a Milano).

Alberto Caldarera — HR



IDEALE PER Merita di essere provato, uno dei migliori di chinatown.

Francesca Pugliese — C. Care

RAZDORA

 — €€€€

Milano, 20122
Corso di Porta Vigentina, 38
3474847112
info@razdora.it
www.linktr.ee/RAZDORA



Prezioso laboratorio di pasta fresca con cucina dove a fare la differenza è la mano dell'esperto Matteo Monti. Ottima selezione di materie prime!

IDEALE PER Riscoprirsi innamorati dei sapori della Pianura Padana, dove i primi la fanno da padrone.



IDEALE PER La pasta fatta in casa

Bruna Nania — Brand

RIAD MAJORELLE

 — €€€


Milano, 20124
Via San Gregorio, 35
3271674541
riad-majorell.eatbu.com/?lang=it



Ristorante che propone corrette e gustose interpretazioni dei fondamentali della cucina marocchina. Ambiente di grande fascino e cura del dettaglio.

Cena etnica ma con stile.

RISTORANTE DONGIÒ

 — €€€

Milano, 20135
Via Bernardino Corio, 3
3492761011
www.dongio.it



La tradizione calabrese indossa il vestito buono. Piatti robusti eseguiti con mano sicura e con una consapevolezza: con la tradizione non si scherza.

IDEALE PER Cena conviviale, la Calabria a Milano.

RITA'S TIKI ROOM

 — €€

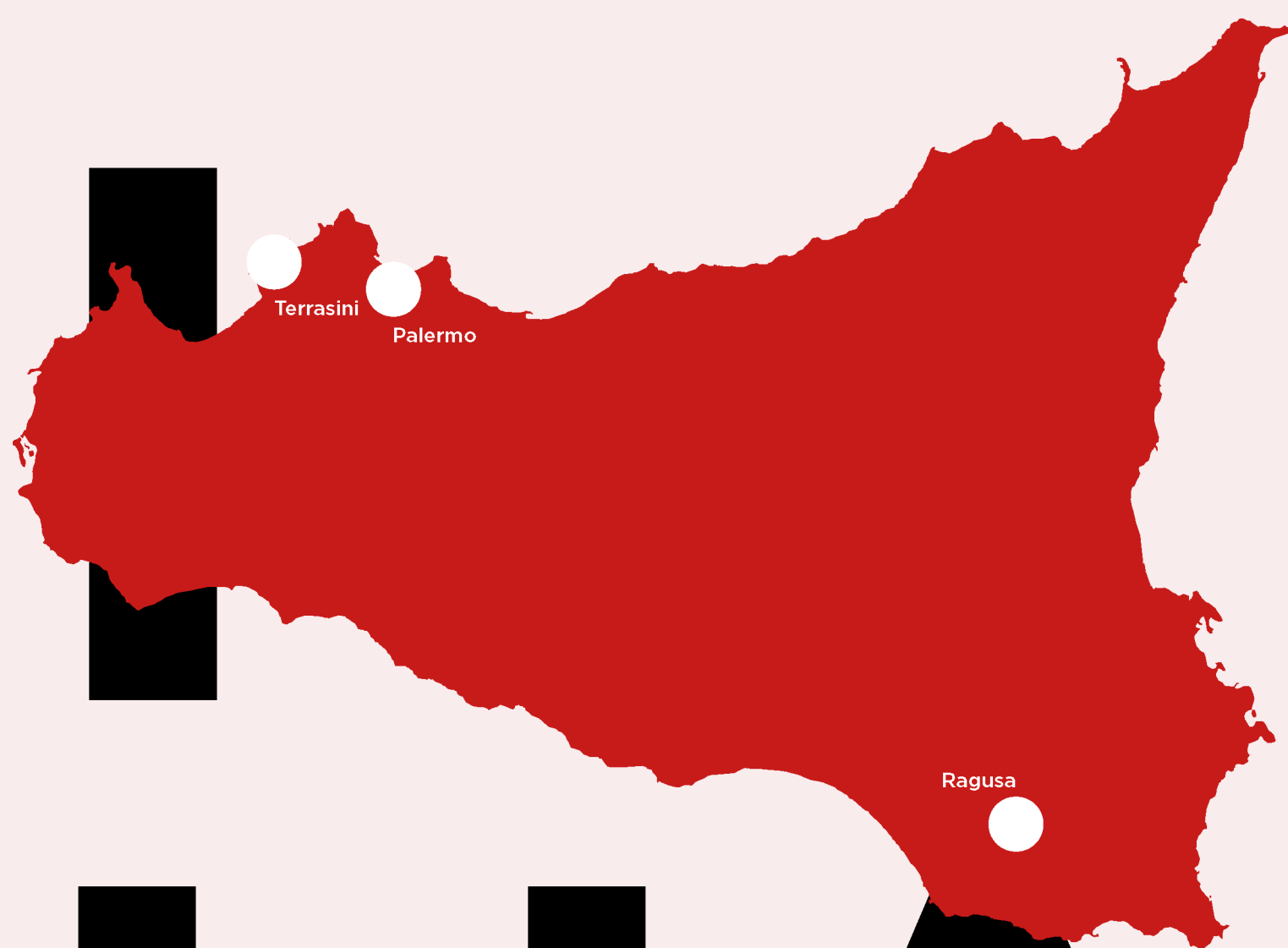
Milano, 20143
Ripa di Porta Ticinese, 69
0283555017
info@ritastikiroom.com
www.ritastikiroom.com/it/



Cocktail di alto livello e ampia selezione gastronomica, con piccoli morsi e piatti più strutturati di ispirazione esotica come l'ottimo pad thai.

IDEALE PER Aperitivo con cena.

SICILIA



PREMI PIATTI CHIARI



3

LOCALI RECENSITI



102

- * Buatta Cucina Popolana **p.259**
- * Salotto sul mare **p.261**
- * I Banchi **p.263**

I NOSTRI

Palati Sinceri



MAURO VINCIGUERRA

*Field Sales Account
Sales*

IL REGISTA DELLE VENDITE

Coordina le attività quotidiane dei negozi e dei corner iliad, supporta i team sul territorio e assicura che ogni punto vendita sia pronto a offrire la migliore esperienza possibile. Cura i rapporti con le agenzie, supporta i team sul territorio e garantisce che ogni utente riceva il primo sorriso che conta. Parte integrante dell'azienda, ama incontrare persone e trasformare la quotidianità in efficienza.

A Mauro piace:

- La pizza parmigiana, ma anche la parmigiana
- Cucinare in modo rilassato
- Tutti i primi piatti della tradizione

Per far **sorridere** i clienti
serve trovare la **giusta ricetta**.

Una guida pensata per chi crede che la trasparenza sia un modo di essere, ma anche il vero ingrediente che unisce più di 1.000 locali diversi in un'unica esperienza. Un viaggio che attraversa l'Italia, da nord a sud, proprio come iliad.

Dalle trattorie di quartiere ai cocktail bar cittadini, dai ristoranti etnici alle pasticcerie che profumano di mattina: *Piatti Chiari* racconta i luoghi dove il cibo non è solo gusto, ma condivisione: dove la scarpetta nel piatto calza a tutti, grandi e piccoli; dove la pizza si divide, ma non l'ultima fetta; dove mangiare è anche un piacere per gli occhi.

iliad

La guida trasparente che mette a tavola tutti i palati

Piatti Chiari 2026

Passione Gourmet
Maretti Editore

iliad

Piatti Chiari 2026

La guida **trasparente**
che mette a tavola tutti i palati

Alla scoperta di **1.000 locali**
con un grande **ingrediente comune**

Passione Gourmet • Maretti Editore