

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

Piatti Chiari 2026

La guida trasparente che  
mette a tavola tutti i palati

iliad

*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

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](mailto: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

Dove la scarpetta calza a tutti, grandi e piccoli



### Enoteca • Wine bar

Posti dove decantano anche i pensieri



### Pizzeria

Dove si divide la pizza, ma non l'ultima fetta



### Ristorante

Dove ogni desiderio è un'ordinazione



### Pasticceria • Caffetteria

Per chi vuole mangiare anche con gli occhi



### Ristorante di pesce

Tavoli vista piatti di mare



### Cocktail bar

Luoghi in cui rompere il ghiaccio



### Ristorante di carne

Il regno della "ciccia"



### Street food • Gastronomia

Per ogni desiderio on the road



### Ristorante etnico

Occasioni per uscire dalla zona di comfort

# Un esempio

	TIPOLOGIA	NOME	PREMIO PIATTI CHIARI	
<b>CARATTERISTICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dehors • Giardino</li> <li>Terrazza panoramica • Vista</li> <li>Locale romantico</li> <li>Opzione vegana</li> <li>Opzione vegetariana</li> <li>Opzione gluten free</li> <li>Aperto la domenica</li> </ul>	<b>GASTRONOMIA YAMAMOTO</b> Milano, 20123 Via Amedei, 5 0236741426 ciao@gastronomiayamamoto.it www.gastronomiayamamoto.it	€€€€	<b>FASCIA DI PREZZO</b> € da 0 a 10 €€ da 11 a 25 €€€ da 26 a 40 €€€€ da 41 a 50
<b>INFORMAZIONI E CONTATTI</b>		Raccolta e allo stesso tempo ricca di umanità, l'atmosfera renderebbe questo luogo imperdibile anche se il cibo non fosse, come invece è, ottimo. <b>IDEALE PER</b> Il Katsusando.		<b>VALUTAZIONE E RECENSIONE DELL'ESPERTO</b>
		<b>IDEALE PER</b> Ospitalità, stile casalingo caldo e accogliente. Chiara Libardi — Brand		<b>VALUTAZIONE E RECENSIONE DEI PALATI SINCERI</b>

# 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.**

# LOM BAR DIA



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/](http://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](mailto: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](http://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.porco Prado.com](http://www.porco Prado.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 Porco Prado con cipolla caramellata.

*Luca Cisotto — Network*

## RAVIOLERIA SARPI

 — €

Milano, 20154  
Via Paolo Sarpi, 27  
3318870596  
[www.laravioleriasarpi.com](http://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 Calderera — 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](mailto:info@razdora.it)  
[www.linktr.ee/RAZDORA](http://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-majorelle.eatbu.com/?lang=it](http://riad-majorelle.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](http://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](mailto:info@ritastikiroom.com)  
[www.ritastikiroom.com/it/](http://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.

# SIC



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.**

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