

MOLISE

ABRUZZO

LAZIO

CAMPANIA



MARE ADRIATICO

Nord Nord Ovest

Nord Nord Est

Nord Nord Ovest

PUGLIA

Ovest Sud Ovest

Sud Sud Ovest

Sud Sud Est

LE GRANDI CANTINE DEL **MOLISE**



DE VINO ROSSO



Campobasso (CB)

Le grandi cantine del Molise

DI MAJO NORANTE



VIA VINO RAMITELLO, 6 | 86042 CAMPOMARINO (CB) | WWW.DIMAJONORANTE.COM | 0875 57208

La Masseria Di Majo Norante è situata a Nord del Gargano in contrada Ramitello, in agro di Campomarino, su un territorio vocato per la viticoltura. Di Majo Norante produce vino sin dal 1800, come testimoniano le antiche cantine sotto la piazza e nel vecchio palazzo di famiglia a Campomarino. La dedizione alla coltura della vite è stata ereditata prima da Luigi e poi da Alessio Di Majo ed è praticata oggi insieme alla passione per la ricerca e la sperimentazione. I filari sono trattati con concimi di origine organica e minerale e vedono una lotta biologica a parassiti come la tignola. Ad uve classiche quali Malvasia, Trebbiano, Montepulciano e Sangiovese, ha affiancato il Bombino, l'Aglianico, Falanghina e Greco, Prugnolo e Tintilia per i rossi, Moscato reale per il passito dolce.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Moscato del Molise Apianae 2016

Giallo oro dai riflessi ambrati. Al naso offre sentori di fiori di acacia e miele, note dolci che sono il preludio a un sorso morbido e denso. Il palato è equilibrato da una vivace freschezza che gli dona scorrevolezza e dinamicità. Il finale è persistente e definito da ritorni di note floreali e fruttate. Da abbinare a dolci secchi o formaggi erborinati.

Molise Rosso Don Luigi 2017

Uve montepulciano in purezza. Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante. La fermentazione e l'affinamento in barrique dona note speziate e di vaniglia al vino che si affiancano ai sentori di frutta rossa e sottobosco. Al palato il sorso è corposo, avvolgente, con un finale lungo e appagante. Da provare con piatti a base di selvaggina.



Aglianico del Molise Sassius 2016

Una selezione di uve aglianico che vedono un affinamento in legno di almeno due anni. Rosso rubino profondo. Il naso è ricco e complesso con note che vanno dalle visciole a sentori di tabacco ed eucalipto. Al palato il sorso è potente, strutturato da una fitta rete di tannini e da un finale lunghissimo. Da provare con filetto di maiale alle prugne.

AGNONE [IS]

Locanda Mammi

80  41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
c.da Castelnuovo, 86 ☎ 0865 77379**Chiuso** lunedì e martedì tutto il giorno e domenica a cena; in agosto sempre aperto**Coperti** 30**Fascia di prezzo** €€   *     
* locandamammi.it

RISTORANTE. Cresce Stefania Di Pasquo, ormai l'orgoglio della ristorazione molisana, nella sua solare e personalissima promozione delle ricette di casa, di famiglia (non a caso "mammi" sta per "mamma", come chiamava sua nonna). Tecnica, mente aperta e amore, tanto, per questa terra: la bravura di Stefania è tutta lì. E i piatti puliti e dai sapori riconoscibili, mai con più di tre o quattro elementi alla volta, spesso vegetali: piselli, caciocavallo e nocciola; pappardella farcita, agnello, cicoria e pecorino (un boccone di pura golosità); faraona, lattuga e rucola; la freschissima macedonia dell'orto, per chiudere in leggerezza ed eleganza. La fornita cantina è a cura di Tomas Torsiello, che di competenza ne ha da vendere. Il servizio è affettuoso, la sala curata. Degustazioni a 50 e 65 euro.

BOJANO [CB]

Risorta Locanda del Castello

76  39 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO
loc. Civita Superiore
via Portella, 19 ☎ 0874778623**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a cena**Coperti** 30**Fascia di prezzo** €    

RISTORANTE. Muovendosi tra cucina e sala, Renato Testa è sempre disponibile e affabile nel descrivere i suoi piatti e le preziose materie prime del territorio che li compongono. La stagionalità viene rispettata da piatti che si avvicendano periodicamente nel menu, in gran parte ascrivibili alla tradizione gastronomica regionale e spesso rivisitati con gusto, che si avvalgono di una cottura sapiente per mantenere intatti i sapori. Si pasteggia con i vini da una carta interessante e si gode della bella atmosfera del cuore della città vecchia e di una vista incantevole. Aperto solo su prenotazione da effettuarsi un giorno prima.

CAMPOBASSO

Aciniello

J 

via Torino, 4 ☎ 3285585484

Chiuso lunedì a pranzo e domenica tutto il giorno**Coperti** 40**Fascia di prezzo** €  *  
* ristoranteaciniello.com

TRATTORIA. Trattoria tipica a conduzione familiare aperta dal 1948, mantiene viva la cultura gastronomica molisana che si fonda su ricette di origine contadina e sulla ricchezza e genuinità delle materie prime, qui selezionate dai fratelli Raffaele e Christian Di Cesare con il supporto di mamma Maria che li lavorerà in cucina per le sue preparazioni. Si può cominciare con l'antipasto della casa a base di latticini e salumi locali, sformati di ortaggi e verdure sempre dal territorio. Zuppe, carne ovina e di maiale cotta alla brace o al forno, primi piatti con pasta fatta a mano, i cavatelli al ragù di baccalà sono parte di una proposta che rende onore alle tradizioni locali.

Miseria & Nobiltà

78  41 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Sant'Antonio Abate, 16 ☎ 087494268**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a cena**Coperti** 60**Fascia di prezzo** € *     

RISTORANTE. In un palazzo del '700 tra i vicoli del centro storico di Campobasso, il ristorante di Mariassunta Palazzo è un buon approdo per chi abbia voglia di accostarsi alla tradizione culinaria molisana, qui rivisitata ma senza grandi stravolgimenti. Tra cavatelli di grano saraceno con pecorino molisano, la ciambotta con pallotte cacio e uova e il baccalà "arracanato" con finocchi, c'è pure spazio per proposte più personali della chef, anche a base di pesce. Si bevono le etichette di vino della regione e si chiude con golosità della casa come la tortina calda con crema alla frutta.

Monticelli Sapere & Sapori

75



39 CUCINA | 14 CANTINA | 22 SERVIZIO
via Sant'Antonio Abate, 33 ☎ 0874418460

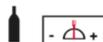
Chiuso lunedì tutto il giorno
e domenica a cena

Coperti 55

Fascia di prezzo €
✳ ristorantemonticelli.com

RISTORANTE. La profonda conoscenza delle materie prime del territorio si sposa con la creatività della chef Simona De Castro per dare vita ad un'offerta che da tempo viene considerata una eccellenza del panorama gastronomico della regione. La tradizione locale è rispettata con specialità come la Pampanella (carne di maiale cotta al forno in una salsa speziata) seppure in versione rivisitata ma poi in menu si possono trovare preparazioni come la lingua di vitello, agretto di barbabietola e pesto di basilico, gli spaghetti all'aglio nero e briciole tostate, i tagliolini con carciofi, fonduta di caciocavallo e tartufo nero e gomitolini di torcinello con crema di peperone bruciato. Ottimi i dolci fatti in casa, tra i quali il tiramisù soffiato (cramble al caffè e liquirizia, mascarpone al rum soffiato, riduzione di caffè, mou salato e noce caramellata) e lodevole carta dei vini a cura del fratello della chef, Stefano De Castro.

I Peccati di Bacco



via Roma, 92 ☎ 339 4050020

Chiuso lunedì a cena
e domenica tutto il giorno

Coperti 24

Fascia di prezzo €
✳ ristoranteelfo.it

WINE BAR. Per l'acquisto di una bottiglia o la degustazione di un calice si può sempre contare sulla passione e la competenza del patron Stefano Baranello. Ma le stesse sono anche alla base della selezione delle ottime materie prime locali per dare corpo alla proposta gastronomica del locale; all'anima, ovvero alla preparazione dei piatti, ci pensa lo chef Paolo Barca. Ed ecco che dalla cucina escono ogni giorno la tradizionali pallotte cacio e uova, ottime zuppe e altre delizie della gastronomia del territorio.

L'Elfo



via L. Campanelli ☎ 0865949131

Chiuso lunedì; in agosto sempre aperto

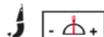
Coperti 60

Fascia di prezzo €
✳ ristoranteelfo.it

TRATTORIA. Ricavato dalle cantine di un palazzo del '700, il regno di Michele Sozio è uno scrigno che custodisce la tipicità della cucina locale avvalendosi solo di carni provenienti dai pascoli limitrofi, di verdure, ortaggi e legumi dall'orto di proprietà - comprese le lenticchie di Capracotta - varietà di funghi e tartufi neri e bianchi, sempre di provenienza molisana. Alternati nel menu secondo lo stagione si possono trovare ravioli di stracchino locale e noci al radicchio e balsamico, tagliate di vitello con salsa di pecorino e frutti di bosco, millefoglie d'agnello e cicoriotta di campo con crema di patate allo zafferano e altre specialità da accompagnare con gli ottimi vini regionali.

FORNELLI [IS]

Moustache



via dei Martiri, 4 ☎ 0865250771

Chiuso lunedì; aperto solo a cena

escl. venerdì, sabato e domenica

Coperti 70

Fascia di prezzo € * 🍴

TRATTORIA. Un locale gestito da ragazzi gentili e disponibili. Il giovanissimo chef propone una cucina curata e mai banale, con piatti come le frittatine di carbonara e caciocavallo, succulente come le tipiche pallotte cacio e ova. Poi gnocchi di patate viola con fonduta di caciocavallo, crema di cipolla stufata, polpettine di vitello e ricotta mantecata all'olio d'oliva. Divertente il pollo in doppia cottura (vapore e arrosto) su crema di ventricina e verdure ripassate con pane croccante. Validissima anche la golosa crema al formaggio con mele caramellate alla Tintilia e terra di cacao salata. La sera inoltre c'è una pizza molto buona. Dopo è d'obbligo una passeggiata nel centro storico.

ISERNIA

Distinto Ristorante



41 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

c.so Marcelli, 321 ☎ 0865250396

Chiuso lunedì

Coperti 25

Fascia di prezzo € * 🍴

☎ distintoristorante.it

RISTORANTE. Dall'apertura Vincenzo è molto cresciuto, rielaborando la tradizione d'istinto - appunto - e con equilibrio e rispetto della materia prima. Dalla tecnica moderna dello Spritz molecolare, al retaggio del pane caldo croccante, la sua cucina è una continua sorpresa. La pappardella fatta in casa con ragù di salsiccia e crumble al finocchietto è armonia, croccantezza e aromi. Fusion riuscita con il raviolo di carne giapponese al nero di seppia con gamberetti, zucchine e salsa agrodolce. Deliziosa l'idea dei cioccolatini da colorare. Decisamente migliorata anche la cantina. Sempre pregevole il servizio.

Existo Osteria
Molisana

c.so Marcelli, 317 ☎ 0865299379

Chiuso lunedì

Coperti 50

Fascia di prezzo € * 🍴 🐕

TRATTORIA. Una solida realtà che negli anni si è guadagnata una folta schiera di affezionati clienti grazie all'appassionata promozione delle risorse di questo territorio. Basta leggere il menu, che cambia spesso e cita tutti i fornitori: pallotta cac'e ova con fonduta di caciocavallo, tartufo fresco e pesto di pomodori secchi; lasagna ripiena di stracotto di bufalo, crema di cipolla di Isernia arrostita, polvere di peperone dolce; "ode al baccalà e alla cipolla", ossia tagliatelle Senatore Cappelli con baccalà, zafferano Pentro, pesto di pomodoro secco e cipolla croccante. Belle sorprese anche sul pesce, degustazioni a 55 (Tartufo) e a 40 euro (Mare e Baccalà). Ambiente e servizio familiari, vini del territorio, frequenti serate a tema.

Sorsi & Morsi



39 CUCINA | 15 CANTINA | 22 SERVIZIO

via Umbria, 4 ☎ 0865414650

Chiuso lunedì a pranzo e domenica tutto il giorno; in estate lunedì tutto il giorno e domenica a cena

Coperti 45

Fascia di prezzo €€ * 🍴 🐕

RISTORANTE. Il Molise c'è. E riesce ad offrire ottimo pesce anche in mezzo ai monti a costo di adottare un napoletano, in questo caso Peppe, che riesce a presentare il pesce in forme sempre nuove, senza mai strafare. Il locale è accogliente, curato anche qui senza eccedere, tavoli in legno senza tovaglia. Antipasti diminuiti nel numero, ma non nella qualità. Se amate le alici e Lucio Battisti nessun indugio: Mare Nero, uno spaghetti aglio nero, alici del Cantabrico e colatura. Imperdibile in chiusura la delizia al limone fatta in casa. Carta dei vini appassionata e non banale. Servizio simpatico, ma prezzi aumentati.

Locanda Belvedere da Stefano



fraz. Castelnuovo al Volturno

loc. Pratola ☎ 3381730892

Chiuso lunedì e martedì

Coperti 140

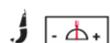
Fascia di prezzo € 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

🌐 locandabelvedere.eu

TRATTORIA. Stefano è Stefano Rufo, già cuoco di successo in tv e dalla carriera internazionale che, ad un certo punto, ha deciso di tornare nella sua terra d'origine e dedicarsi interamente, con il suo ristorante, a promuovere la tradizione gastronomica molisana rinviogrendola con la sua esperienza e fantasia. Selvaggina, erbe, verdure, funghi e tartufi sono tutti rigorosamente a Km0 e sostengono parte del menu che annovera anche primi e secondi di pesce e piatti di provenienza locale come le lumache o la polenta alla castelnovese in inverno (con salsiccia di carne e fegato in camoscia e costatine di maiale al sugo). Da buon sommelier, oltre che chef, Rufo ha avuto buon gioco a dotarsi di una cantina di pregio e la sua ospitalità si allarga anche alla locanda, con cinque stanze cromaticamente diverse.

SAN MARTINO IN PENSILIS [CB]

Locanda Monaco



via Molise, 12 ☎ 3396482233

Chiuso lunedì tutto il giorno

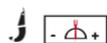
e domenica a cena

Coperti 45

Fascia di prezzo € 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

TRATTORIA. Il pesce arriva ogni giorno dai pescatori dell'Adriatico a breve distanza, altre materie prime dai coltivatori di un entroterra molto generoso. Così che ci sono tutti i requisiti per un'offerta che dagli antipasti, ai primi (con pasta fatta in casa) e secondi piatti sia all'insegna della freschezza e genuinità, con il pesce cucinato seguendo le ricette della tradizione locale da gustare in un ambiente ospitale e ben curato, accompagnando con vino (come peraltro l'olio) di propria produzione.

Osteria dentro le Mura



via Federico II Di Svevia, 3 ☎ 0875705951

Chiuso mercoledì; in estate domenica

Coperti 25

Fascia di prezzo € 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

🌐 osteriadentrolemura.it

TRATTORIA. Festeggiano 15 anni di attività Antonio e Lina con il loro ristorante dove domina la cucina di pesce per il quale si riforniscono solo da pescatori locali rispettosi della biosostenibilità. L'incantevole terrazza panoramica che si affaccia sul mare rende ancora più gradevole la proposta improntata alla tradizione della cucina ittica termolese ove ogni piatto viene preparato e servito a partire dalla disponibilità del giorno, in assenza quindi di un menu alla carta ma con la certezza di trovare sempre il rinomato brodetto alla molisana con il pesce misto immerso in un sughetto di pomodorini. Vini bianchi locali e non, sostengono adeguatamente pranzo e cena.