



Prefazione di Bruno Pizzul	p.	4
Piemonte (76 locali)	p.	6
Valle d'Aosta (13 locali)	p.	49
Liguria (48 locali)	p.	56
Lombardia (130 locali)	p.	82
Veneto (62 locali)	p.	152
Trentino Alto Adige (19 locali)	p.	185
Friuli Venezia Giulia (16 locali)	p.	195
Emilia Romagna (76 locali)	p.	204
Toscana (92 locali)	p.	245
Umbria (26 locali)	p.	295
Marche (20 locali)	p.	310
Lazio (46 locali)	p.	321
Abruzzo (27 locali)	p.	347
Molise (1 locali)	p.	362
Campania (43 locali)	p.	363
Puglia (40 locali)	p.	387
Basilicata (9 locali)	p.	411
Calabria (22 locali)	p.	416
Sicilia (35 locali)	p.	428
Sardegna (11 locali)	p.	448
La rete autostradale in Italia	p.	454
Ringraziamenti	p.	456

BRUNO PIZZUL



*... "non riesco a pensare di prendere
l'autostrada senza la mia Fuoricasello,
vera compagna di viaggio"...*

FUORICASELLO

La Guida Fuoricasello celebra la sua dodicesima edizione e le oltre 700 mila copie vendute. Quando i dinamici fratelli Longo me ne parlarono, con l'idea ancora in embrione (era il 2005), mi parve un'intuizione geniale e mi meravigliai che nessuno ci avesse ancora pensato, visto che già allora proliferavano iniziative editoriali con suggerimenti e indicazioni destinati ai cultori del buon mangiare e buon bere. Qualcosa di simile e con un po' di dispetto, probabilmente avvertirono anche quanti, dopo che Fuoricasello Longo aveva visto la luce, si misurarono in pubblicazioni con il chiaro sapore dell'imitazione, attribuendo così implicito riconoscimento di merito alla Guida specifica primogenita. In effetti indicare ristoranti e locali degni di essere visitati nei pressi degli svincoli autostradali è stata una nota distintiva ed ha costituito immediato motivo di successo, suggerendo al viaggiatore che ne abbia il desiderio e la possibilità, una pausa riposante e rigeneratrice contro la corsa noiosa e stancante sul nastro d'asfalto. In questi anni ho naturalmente avuto ripetute occasioni di verificare se i consigli di Fuoricasello trovassero puntuale rispondenza nella qualità della cucina e nell'accoglienza dei luoghi segnalati. Debbo dire di essermene uscito soddisfatto, con la netta sensazione di aver trovato spesso piatti di tradizione locale, cosa della massima importanza per apprezzare appieno il desinare basato sui prodotti tipici del territorio. Non guido mai personalmente per il semplice motivo che non ho mai preso la patente e mi affido per i trasferimenti in auto a qualche nocchiero: dopo un po' di chilometri di viaggio, mi immergo a consultare fiducioso la nostra Fuoricasello, che provvedo a portare sempre con me, e prefiguro le possibili soste lungo il percorso autostradale. Individuato un obiettivo enogastronomico praticabile, comincio a far opera di persuasione verso l'autista (amico o moglie che sia) per indurlo alla fermata con garantita soddisfazione mangereccia. Quando vengo ascoltato verifico che alla fine l'idea è piaciuta anche all'accompagnatore, sulle prime magari indispettito al pensiero di dover perdere un po' di tempo.

Ma vuoi mettere un pasto come si deve, le gambe sotto il tavolo, io che non devo temere il palloncino accompagnato anche da un buon bicchiere di vino, anziché il triste e superveloce panino nell'area di servizio. Doveroso, in occasione della dodicesima edizione, un rinnovato grazie ai magnifici Longo che con la loro lungimiranza hanno rallegrato l'andare di tanti forzati del volante. Un po' di tempo si trova sempre, il viaggio giusto e sereno non è certo il record da casello a casello ma, quando si può, un momento di ristoro tranquillo... Fuoricasello.

A4 TORINO - TRIESTE

Uscita - Seriate

Vertigo

☎ 035 294155 🌐 www.ristorantevertigo.it

via Decò e Canetta, 77
24068 SERIATE (BG)

Quest'anno il Vertigo compie 30 anni tondi tondi. Un'eternità, dunque, che attesta l'ottimo lavoro di questi signori, da sempre impegnati in una proposta di cucina leggera e creativa, dall'ottimo rapporto qualità/prezzo. Tutto questo, succede in un ambiente caldo e sereno che quasi sembra di essere ospiti a casa di amici. Il menu cambia con la stessa frequenza delle stagioni: vale la pena provare gli Spaghettoni neri con ragù di pesce o il più locale Risotto al radicchio rosso e taleggio. Poi ci sono i piatti speciali, da prenotare in anticipo: provate il Gran bollito misto, fatto con rigore.

Proposta per il mezzogiorno 12 e 16 euro

Prezzi alla carta primi piatti 8/12 euro; secondi piatti 10/15 euro

5 minuti tempo di percorrenza

4 km dall'uscita

chiusura settimanale
sabato a pranzo, domenica
sera e lunedì

ferie
variabili

orari di cucina
12.15-14 19.30-22

durata della sosta
45 minuti

carte di credito accettate
tutte

coperti all'interno
40

- 40 coperti all'esterno
- proposte per celiaci
- aria condizionata
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini
- ammessi animali di piccola taglia

A4 TORINO - TRIESTE

Uscita - Grumello - Telgate

Cascina dei Filagni

☎ 035 833711 🌐 www.cascinaideifilagni.com

via Brescia, 51
24060 GRUMELLO DEL MONTE (BG)

📍 **Indicazioni per navigatore**
via Brescia, 84

Si va sul sicuro a prenotare il tavolo dalla famiglia Latini a Grumello del Monte. Sono avinti da una sincera passione per il buon cibo e la cucina genuina da oltre 15 anni. Una classica cascina bergamasca, con una corte interna che si apre splendida nel periodo estivo, e la pietra a vista che contribuisce a definire un contesto caldo e rustico. Scegliete la sala che più fa al caso vostro, allora, per godere di una cucina centrata sulla tradizione bergamasca: buonissima la polenta, servita caldissima, e i risotti, preparati al momento, vera delizia della casa. Provate quello alla salsiccia, finocchietto e birra.

Proposta per il mezzogiorno 18 euro

Prezzi alla carta primi piatti 7/15 euro; secondi piatti 16/25 euro

3 minuti tempo di percorrenza

2 km dall'uscita

chiusura settimanale
lunedì
ferie

1 settimana variabile ad
agosto

orari di cucina
12-15 19-23

durata della sosta
30 minuti

carte di credito accettate
Bancomat, Visa, Mastercard

coperti all'interno
200 in tre sale

- 300 coperti all'esterno in cortile
- proposte per celiaci
- menu per vegetariani
- aria condizionata
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini

A4 TORINO - TRIESTE

Uscita - Grumello - Telgate

Al Vigneto

☎ 035 831979 🌐 www.alvigneto.it

via Don Pietro Belotti, 1
24064 GRUMELLO DEL MONTE (BG)

Se c'è un posto che, nella Bergamasca, magnifica il mare come meglio non si potrebbe, questi è il Vigneto di Grumello del Monte. Tempio votato alla cucina mediterranea, fa arrivare tutto il pescato da Mazara del Vallo e dintorni, il paese originario del patron Vito Siragusa, una garanzia che si può verificare con mano. Anzi, tra lingua e palato: Gambero rosso marinato al cardamomo, coulis d'arancia e patata croccante, oppure Bottoncini di pasta fresca al sugo di cacciucco. Ma non mancano i sapori di terra e un ricco ed eccellente carrello dei formaggi (50-70 tipi diversi!). Applausi allo chef Simone Scrivo, anche lui meridionale dalla Calabria. Dna che non tradiscono.

Proposta per il mezzogiorno 20 euro

Prezzi alla carta primi piatti 15/18 euro; secondi piatti 17/20 euro

3 minuti tempo di percorrenza

1 km dall'uscita

chiusura settimanale
martedì
ferie

1-7 gennaio e 2 settimane
variabili ad agosto

orari di cucina
12.30-14.30 19.30-22.30

durata della sosta
45 minuti

carte di credito accettate
Bancomat, Visa, Mastercard,
Amex

coperti all'interno
70 in tre sale

- proposte per celiaci
- menu per vegetariani
- menu per bambini
- aria condizionata
- accesso facilitato per disabili
- seggiolone per bambini
- ammessi animali di piccola taglia

A4 TORINO - TRIESTE

Uscita - Grumello - Telgate

Il Leone d'Oro

☎ 035 4420803 🌐 www.leonedoro.eu

via Dante, 17
24060 TELGATE (BG)

Hotel, ristorante e pizzeria. Tre attività in una definiscono questo nuovo ingresso nella Guida Fuoricassello: difficile trovare posti così a ridosso dell'autostrada. E sì che esistono da almeno 20 anni, con una proposta di cucina che non si pone limiti geografici. Dalla carte del ristorante leggiamo di Gnocchi di zucca alla mantovana ma anche di Spaghetti di Gragnano in guazzetto di pesce, Guancia di vitello fondente con verdure brasate e Bocconcini di pescatrice al forno in guazzetto di verdure. Tra le pizze, tutti i grandi classici, realizzati con attenzione agli impasti.

Menu a prezzo fisso 8, 10 e 20 euro

Prezzi alla carta primi piatti 8/15 euro; secondi piatti 12/22 euro

1 minuti tempo di percorrenza

0,3 km dall'uscita

chiusura settimanale
mai
ferie

1-4 gennaio

orari di cucina
12-14.30 19-22.30

durata della sosta
20 minuti

carte di credito accettate
Bancomat, Visa, Mastercard

coperti all'interno
100

- 100 coperti all'esterno
- proposte per celiaci
- menu per vegetariani
- menu per bambini
- aria condizionata
- seggiolone per bambini
- ammessi animali di piccola taglia
- pernottamento in loco

A1 MILANO - NAPOLI

Uscita - Barberino di Mugello

Le Maschere

☎ 055 841354 🌐 www.ristorantemascherenoteca.com

via Nazionale, 70

50031 BARBERINO DI MUGELLO (FI)

Siamo tra le colline del Mugello, all'interno di una splendida dimora tardo rinascimentale ben conservata, che ancora mantiene molti degli affreschi, delle sculture e degli stucchi originari, affacciata su un parco secolare. Un resort a 5 stelle il cui ristorante, Il Pionponero, propone piatti della tradizione toscana e mugellana ma riserva anche originalità e fantasia tra tartare di pesce e risotti alle radici, piatti dalle presentazioni raffinate come l'ambiente. D'estate si cena sulla terrazza del Foggini.

Prezzi alla carta primi piatti 5/13 euro; secondi piatti 10/23 euro

5 minuti tempo di percorrenza

5 km dall'uscita

chiusura settimanale
lunedì
ferie

variabili in inverno

orari di cucina

12-14.30 19.30-22

durata della sosta

30 minuti

carte di credito accettate
tutte

coperti all'interno

80

- 70 coperti all'esterno in
terrazza panoramica

- proposte per celiaci

- ammessi animali di piccola
taglia

A1 MILANO - NAPOLI

Uscita - Calenzano - Sesto Fiorentino

Il Portico

☎ 055 8839778

via Enzo Cherzani, 12/14

50041 CALENZANO (FI)

📍 **Indicazioni per navigatore**

via Carpognane, 24

Il ristorante è gestito dal 1983 dai fratelli Luigi e Remo, che sono riusciti a trovare la giusta quadra tra mare e terra, tradizione e innovazione. Grazie a una selezione certosina della materia prima si può stare sicuri che qualsiasi scelta sarà quella giusta: sia il menu di terra, con una tipicissima bistecca alla fiorentina o un assaggio dello strepitoso patanegra puro de Bellota, sia quello di mare, con pescioloni cotti al forno in crosta di sale o crostacei. Ampia carta di vini, con una buona scelta di distillati. Con la bella stagione si cena in veranda.

Prezzi alla carta primi piatti 8/13 euro; secondi piatti 10/20 euro

1 minuti tempo di percorrenza

0,2 km dall'uscita

chiusura settimanale
sabato a pranzo e l'intera
domenica

ferie

3 settimane ad agosto e
26/12-3/1

orari di cucina

12.10-14.15 19.30-22.15

durata della sosta

45 minuti

carte di credito accettate
tutte

coperti all'interno

80

- 30 coperti all'esterno

- menu per vegetariani

- aria condizionata

- accesso facilitato per disabili

- seggiolone per bambini

- ammessi animali di piccola
taglia

A1 MILANO - NAPOLI

Uscita - Calenzano - Sesto Fiorentino

Tuttobene

☎ 055 8969529 🌐 www.tuttobene-bar.it

via di San Quirico, 296/302

50013 CAMPI BISENZIO (FI)

Un locale da vivere dalla mattina alla sera. Per colazione a orario di merenda vi attendono croissant appena sfornati, lievitati dolci e salati e una buona selezione di tè e infusi. A pranzo invece c'è una piccola selezione di piatti del territorio, oppure, per chi ha meno tempo, panini, focacce e le classiche "ciabatte" toscane. Buona selezione di vini al bicchiere e di birre del territorio. La sera invece è il momento dell'aperitivo, che prevede una selezione di piattini caldi, assaggi di ispirazione toscana, salumi e formaggi del territorio e pane bio per accompagnare.

Prezzi alla carta primi piatti 7/8 euro; secondi piatti 8/10 euro

5 minuti tempo di percorrenza

2,5 km dall'uscita

chiusura settimanale
domenica e festivi; aperto
solo a pranzo

ferie

variabili

orari di cucina

12-14.45

durata della sosta

30 minuti

carte di credito accettate
tutte

coperti all'interno

60

- proposte per celiaci

- aria condizionata

- ammessi animali di piccola
taglia

A1 MILANO - NAPOLI

Uscita - Firenze Nord - A11 Firenze - Pisa Nord

Da Burde

☎ 055 317206 🌐 www.daburde.it

via Pistoiese, 154

50145 FIRENZE (FI)

Un nome una garanzia. I due fratelli Gori (Andrea, sommelier, blogger e uno dei più noti "wine influencer" italiani, e Paolo, responsabile di cucina) hanno creato un modello di osteria contemporanea, dove il menu è spiegato rigorosamente a voce - dettato da "umore della cucina, del tempo e delle stagioni" - e la carta dei vini degna di un ristorante stellato, con molte escursioni nella Champagne. Assaggi in ordine sparso: Pasta e fagioli, Farinata con cavolo nero, Peposo di razza Calvana, Lampredotto inzimino. In stagione è imperdibile la Schiacciata con l'uva.

Prezzi alla carta primi piatti 7,5/10 euro; secondi piatti 9,5/18 euro

5 minuti tempo di percorrenza

3 km dall'uscita

chiusura settimanale
domenica e festivi; la sera
aperto solo di venerdì

ferie

1 settimana variabile ad
agosto

orari di cucina

12-15 19.30-22

durata della sosta

30 minuti

carte di credito accettate

Bancomat, Visa, Mastercard,

Amex

coperti all'interno

90 in tre sale

- 30 coperti all'esterno in
veranda

- proposte per celiaci

- aria condizionata

- seggiolone per bambini

- ammessi animali di piccola
taglia

A25 TORANO - PESCARA

km 0	A14 BOLOGNA - TARANTO	
km 1	VILLANOVA	
km 10	CHIETI - PESCARA	p. 358
km 15	MANOPPELLO	
km 21	SCAFA - ALANNO	
km 30	TORRE DE' PASSERI - CASAURIA	
km 37	BUSSI - POPOLI	
km 50	SULMONA - PRATOLA PELIGNA	p. 359
km 66	COCULLO	p. 359
km 77	PESCINA	
km 85	AIELLI - CELANO	p. 360
km 98	AVEZZANO	p. 360-361
km 104	MAGLIANO DE' MARSI	
km 115	A24 ROMA - L'AQUILA	

A14 BOLOGNA - TARANTO

Uscita - Val Vibrata

Kirà

0861 713268

lungomare Italia - angolo via Capri
64014 MARTINSICURO (TE)

Indicazioni per navigatore
lungomare Italia - angolo via Capri

Nei locali che una volta ospitavano Il Sestante da due anni è arrivato il Kirà, che in pochissimo tempo è riuscito a conquistarsi un'affezionatissima clientela tra i turisti e i locali. Vista sul mare ed enorme attenzione alla materia prima lo rendono uno dei ristoranti di pesce più famosi di questo tratto di costa. In menu ci sono piatti classici come una frittura mista, di pesce azzurro e crostacei, e altri un po' più creativi, come gli gnocchetti allo scoglio o con rana pescatrice e l'orata con panatura di mandorle.

Prezzi alla carta primi piatti 10/14 euro; secondi piatti 12/20 euro

6 minuti tempo di percorrenza

4,5 km dall'uscita

chiusura settimanale
domenica sera e l'intero lunedì

ferie

variabili

orari di cucina

12.45-14.30 20-22

durata della sosta

30 minuti

carte di credito accettate

tutte

coperti all'interno

55 in due sale

- 40 coperti all'esterno

- proposte per celiaci

- aria condizionata

- accesso facilitato per disabili

- seggiolone per bambini

- ammessi animali di piccola taglia

A14 BOLOGNA - TARANTO

Uscita - Val Vibrata

Zenobi

0861 70581 www.ristorantezenobi.it

contrada Riomoro, 132
64010 COLONNELLA (TE)

Indicazioni per navigatore
seguire per Controguerra fino a raggiungere il locale

Zenobi è il perfetto esempio dell'osteria abruzzese. Rustica nell'arredamento, è circondata dalla tranquilla campagna di Colonnella su cui si affaccia la veranda, in cui - meteo permettendo - si può mangiare. Dal 1994 la chef Patrizia Corradetti serve ai clienti un assaggio della tradizione abruzzese più godereccia: pallotte cacio e ova, timballo (anche in versione vegetariana), stufato di capra e pizza dolce teramana, solo per citarne alcuni. I prodotti vengono dalla loro Azienda Agricola. In sala c'è il figlio Marcello, a garantire un servizio accogliente e familiare come le portate e a curare una cantina per intenditori.

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

3 minuti tempo di percorrenza

2 km dall'uscita

chiusura settimanale

martedì

ferie

3 settimane dopo l'Epifania

orari di cucina

12-14.30 19.30-22.30

durata della sosta

45 minuti

carte di credito accettate

tutte

coperti all'interno

80 solo in inverno

- 80 coperti all'esterno

- proposte per celiaci

- menu per bambini

- accesso facilitato per disabili

- seggiolone per bambini

- ammessi animali di piccola taglia

A14 BOLOGNA - TARANTO

Uscita - Teramo - Giulianova - Mosciano S. Angelo

Villa Clesia

347 0161917

contrada Balifieri
64023 MOSCIANO SANT'ANGELO (TE)

Era il 1995 quando, in un bel casolare di pietra in mezzo alla campagna di Mosciano Sant'Angelo, ha aperto Villa Clesia, guidato da Lucia Scarafone e dal fratello Alessandro. Dopo più di vent'anni è intatta la loro passione per la cucina regionale, con un occhio speciale per le specialità di carne: Gnocchi alla Norcina, Grigliata di Agnello, Tagliatelle al Cinghiale. Per finire non può mancare la pizza dolce, vera specialità del territorio.

Prezzi alla carta primi piatti 7/8 euro; secondi piatti 10/15 euro

5 minuti tempo di percorrenza

4,8 km dall'uscita

chiusura settimanale

mai da giugno a ottobre;
domenica sera e lunedì sera
in inverno

ferie

mai

orari di cucina

12.30-14.30 19.30-22.30

durata della sosta

30 minuti

carte di credito accettate

tutte

coperti all'interno

100

- 60 coperti all'esterno in

giardino

- proposte per celiaci

- accesso facilitato per disabili

- seggiolone per bambini