



Classifiche

Under 30

Women

Most Powerful Chef

Small Giants

Agorà

Reputation Index

Next Leaders

Top Graduate

Dove mangiare all'aperto in estate: 12 indirizzi imperdibili tra mare, vigne e cortili segreti

Dai resort stellati alle tavole tra i filari: la selezione dei migliori ristoranti italiani per mangiare all'aperto

26 agosto 2026



SpaceX annuncia un nuovo spazioporto da 100 miliardi di dollari in Louisiana

di Ty Roush



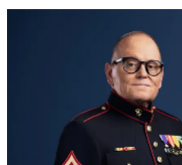
Il banchiere del Papa: chi è François Pauly, il nuovo presidente dello Ior

di Andrea Giacobino



America Now – Bob Knakal

di Jacopo Iasiello



Dalla guerra in Vietnam alla fortuna con il digitale: il miliardario che ora vuole aiutare i veterani con gli psichedelici

di Will Yakowicz

Dove mangiare all'aperto in estate: 12 indirizzi imperdibili tra mare, vigne e cortili segreti

Dai resort stellati alle tavole tra i filari: la selezione dei migliori ristoranti italiani per mangiare all'aperto



C'è un momento dell'anno in cui il ristorante più bello non è necessariamente quello con la sala più elegante, il tavolo più ricercato o la cucina più celebrata. È quello che ha un tavolo apparecchiato fuori. Sotto una pergola, in un giardino profumato di gelsomino, davanti al mare, tra i filari di una vigna o dentro un cortile nascosto dalla città. **L'estate cambia le regole della convivialità e trasforma il pranzo e la cena in qualcosa di più lento, spontaneo, sensoriale.**

La tavola si allunga, i bicchieri restano pieni più a lungo e anche il tempo sembra avere un altro ritmo. Non è un caso che terrazze, dehors e giardini siano diventati una delle grandi attrattive della ristorazione estiva italiana: oggi il paesaggio non è più soltanto lo sfondo della cucina, ma parte integrante dell'esperienza. Ma la tavola estiva più bella è quella grande, con tante persone.

Piatti al centro, bottiglie che passano da una parte all'altra, pane spezzato con le mani, verdure, pesce alla griglia, pasta da condividere e qualcuno che continua a dire: "Prendine ancora". L'estate è probabilmente l'unica stagione in cui il concetto di convivialità torna a essere davvero fisico. Si mangia fuori perché fuori c'è più spazio. Si invitano più persone. Si resta più a lungo. E il vero lusso, alla fine, è avere tempo, una tavola apparecchiata e qualcuno con cui condividerla. Dalle terrazze gourmet ai ristoranti immersi nel verde, dalle vigne ai beach club, la ristorazione estiva sta trasformando il semplice "mangiare fuori" in una vera esperienza di lifestyle: ecco la nostra selezione degli imperdibili.

Zéphyr Restaurant, nell'uliveto de La Fiermontina Luxury Home

In Puglia, invece, la tavola si allunga tra gli ulivi. Zéphyr Restaurant, all'interno de La Fiermontina Luxury Home, nel cuore barocco di Lecce, porta gli ospiti nel paesaggio più iconico del Salento, quello fatto di tronchi contorti, chiome argentate e terra rossa. Le tavolate nell'uliveto hanno qualcosa di ancestrale: si mangia all'aperto, circondati dalla natura, ma con quella cura dei dettagli che appartiene all'hospitality contemporanea. Il paesaggio rurale diventa così una scenografia naturale per una cena sofisticata, dove il tempo sembra seguire il ritmo lento della campagna. È la Puglia delle grandi tavolate, del vino che resta sul tavolo e delle conversazioni che proseguono ben oltre il dessert.

<https://forbes.it/2026/08/26/dove-mangiare-allaperto-in-estate-12-indirizzi-imperdibili-tra-mare-vigne-e-cortili-segreti>