

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

2026-08-26 10:57:42 di Camilla Rocca

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

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.

Il ristorante stellato 7Pines in Sardegna

In Sardegna la tavola incontra uno dei paesaggi più spettacolari del Mediterraneo. Al 7Pines Resort Sardinia, sulla costa nord-orientale dell'isola, la cucina di Pasquale d'Ambrosio si inserisce in un contesto in cui il mare, la luce e la natura diventano parte dell'esperienza gastronomica. È il luogo ideale per una cena che comincia quando il sole è ancora basso sull'orizzonte e prosegue sotto un cielo punteggiato di stelle. Qui la tavolata ha il sapore della vacanza mediterranea più sofisticata: il servizio è elegante, ma l'atmosfera rimane rilassata, mentre il paesaggio accompagna il percorso gastronomico. Un indirizzo per quelle sere in cui non si ha fretta di alzarsi da tavola.

La terrazza del Beach Club di Rana, alla Baia delle Sirene, sul Garda

Sul Lago di Garda l'estate ha un'altra luce. Quella del giardino del Beach Club di Rana, alla Baia delle Sirene, arriva direttamente dall'acqua e si riflette sui tavoli nelle ore del tramonto. È una tavola da vivere all'aperto, quando il caldo del giorno lascia spazio alla brezza del lago e le montagne si tingono lentamente di rosa. La posizione è uno dei punti di forza dell'esperienza: davanti agli occhi c'è il Garda, con il suo paesaggio quasi marino, la Rocca dei frati che scruta con altera bellezza l'ospite, mentre i cocktail diventano il punto di incontro tra la cucina di Francesco Sodano e convivialità fatta del rumore delle onde. Perfetta per una cena informale che comincia con un aperitivo e finisce molto più tardi del previsto.

La terrazza di Palazzo Santa Croce, Positano

A Positano esiste un luogo in cui la tavola sembra essere stata costruita per raccontare la Costiera. Palazzo Santa Croce conserva infatti quell'eleganza aristocratica e mediterranea che rende la Costiera Amalfitana unica. Si attraversano i cancelli per entrare nel cortile interno privato, circondato da grandi vasi in terracotta e

da maioliche dipinte a mano. Da qui il percorso conduce agli ambienti della casa, tra soggiorno, sala da pranzo, cucina e la grande scala che scende verso la spa o sale verso le camere. La tavolata diventa così qualcosa di più di una cena: un'esperienza privata immersa nell'architettura e nella storia di Positano.

L'Orto di Badia a Passignano

In Toscana, la tavola estiva può assumere una forma, allo stesso tempo, più rurale e contemporanea. La nuova proposta "l'Orto" di Osteria a Passignano, racconta infatti una cucina che mette al centro il mondo vegetale, restituendo valore a ortaggi, erbe aromatiche e prodotti coltivati secondo la stagionalità, corredata da una stella Michelin. La tavolata immersa nel verde diventa quasi un'estensione dell'orto: il confine tra ciò che nasce dalla terra e ciò che arriva nel piatto si fa sottile. È un'esperienza che interpreta una delle tendenze più interessanti della gastronomia contemporanea, quella di una cucina vegetale capace di essere sofisticata senza perdere il rapporto con la natura, capitanata dallo chef Matteo Lorenzini. Dall'antica Badia a Passignano nasce uno dei vini più iconici e un racconto importante della storia della famiglia Antinori. E tra l'altro si può prenotare, una volta a settimana, una tavolata conviviale, per conoscere nuove persone.

Vela Ristorante, la grande tavolata siciliana tra mare, tramonto e vini d'autore

A Sciacca, la tavola si affaccia sul Mediterraneo e guarda il porto da una posizione privilegiata. Vela Ristorante nasce proprio con l'idea di creare un luogo in cui cucina e paesaggio procedano insieme: una terrazza panoramica sulla costa sud-occidentale siciliana, dove al tramonto il cielo cambia colore e il mare diventa parte integrante della cena. Ed è soprattutto nelle sere d'estate che Vela dà il meglio di sé: la luce dorata scivola sull'orizzonte, i tavoli si accendono lentamente e la tavolata acquista quell'atmosfera mediterranea fatta di convivialità, pesce fresco, calici di vino e conversazioni che si allungano ben oltre la cena. Anche la cantina guarda al territorio ma dove non mancano le grandi etichette del mondo, con una selezione dedicata in particolare ai vini dell'isola.

Vecchia Malcesine, la tavola di Leandro Luppi sul Garda

A Malcesine, sul versante veronese del Lago di Garda, la tavola dello chef Leandro Luppi ha il privilegio di affacciarsi su uno dei panorami più spettacolari del lago. Vecchia Malcesine, una stella Michelin dal 2004, nasce nel 1998 e da allora è diventata uno degli indirizzi simbolo della cucina gardesana contemporanea. Si arriva attraverso un piccolo giardino di ulivi e si entra in un ambiente intimo, quasi una bomboniera sospesa sopra il lago. Le grandi vetrate e la posizione regalano una vista sui tetti di Malcesine, sull'acqua e sulla sponda opposta, mentre la cucina di Luppi costruisce un dialogo molto personale tra il pesce di lago, le erbe spontanee del Monte Baldo e i prodotti del territorio. È proprio il paesaggio a suggerire il carattere della cucina: acqua e montagna, dimensione mediterranea e anima alpina. Una tavola perfetta per una sera d'estate in cui il panorama diventa parte della cena: il sole scende dietro le montagne, il lago cambia colore e la cucina di Luppi racconta, piatto dopo piatto, un Garda lontano dai cliché.

Zest, il giardino segreto del Grand Hotel La Favorita a Sorrento

A Sorrento la tavola estiva trova la sua dimensione più romantica nel Giardino Segreto di Zest, il ristorante del Grand Hotel La Favorita. Qui la convivialità si nasconde tra gli agrumi, in un giardino mediterraneo dove i limoni diventano quasi una quinta naturale. Uno spazio a cui si può accedere solo su prenotazione, ancora più esclusivo. La sera, quando le temperature si fanno più miti, la tavola si accende sotto il verde degli alberi e il profumo degli agrumi accompagna la cena. È una delle immagini più belle della Penisola Sorrentina: quella di una tavolata circondata dal giallo dei limoni, con la sensazione di essere entrati in un giardino privato lontano dal rumore della città. Un indirizzo che interpreta perfettamente il concetto di estate italiana: semplice solo in apparenza, estremamente scenografico nella realtà.

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.

Locanda Cipriani, una Venezia diversa, con il ponte del diavolo a Torcello

Per chi cerca una tavolata fuori dal tempo, la destinazione è Torcello. Alla Locanda Cipriani il giardino è parte integrante del fascino del luogo, uno di quegli indirizzi della laguna veneziana in cui la storia si percepisce senza bisogno di essere raccontata. Sedersi a tavola all'aperto significa entrare in una Venezia diversa, lontana dalle folle e dai percorsi più conosciuti. Il verde, i fiori e l'atmosfera raccolta del giardino creano una dimensione quasi privata. Qui la convivialità assume un'eleganza discreta, quella dei grandi classici italiani: una tavola apparecchiata con cura, piatti della tradizione e una lunga serata da trascorrere senza guardare l'orologio.

Tenuta Campi, il viaggio tra le tavole della Grecia Salentina

Nel cuore del Salento, Tenuta Campi porta in tavola l'anima agricola della Puglia. La campagna di Martano diventa lo scenario di cene all'aperto in cui la tavolata è prima di tutto un momento collettivo. Qui il lusso è quello dello spazio e dell'autenticità: stare insieme sotto il cielo estivo, circondati dalla vegetazione mediterranea, assaggiare i prodotti del territorio e lasciarsi accompagnare dalla lentezza delle sere pugliesi, tra sagne e pezzetti di cavallo al sugo.

Viste tra il castello e il mare per Hotel Aktea a Lipari

Alle Eolie la tavola estiva non può che avere il Mediterraneo come protagonista. All'Hotel Aktea di Lipari, le cene all'aperto si inseriscono nel paesaggio vulcanico dell'isola, tra vegetazione mediterranea e quella luce particolare che appartiene alle Eolie e una vista particolare sul castello di Lipari. La tavolata qui diventa il punto di arrivo di una giornata trascorsa tra mare, escursioni e paesaggi vulcanici. Al tramonto l'atmosfera cambia, l'isola si fa più silenziosa e la cena assume quel ritmo lento che è forse il vero lusso di una vacanza mediterranea. Un'esperienza da vivere con gli amici, davanti a un bicchiere di vino (magari una Malvasia versione "secca") e con il tempo necessario per assaporare ogni portata.

Sapore Perfetto, tra monastero e giardino a Conversano

Una tavola che racconta il rapporto tra gastronomia e memoria. Sapore Perfetto trova infatti la propria scenografia in un contesto antico, dove le architetture del monastero di San Giacomo incontrano il verde del giardino. La parte storica dell'edificio crea un contrasto affascinante con la dimensione conviviale della tavola: pietra, vegetazione, silenzio e cucina si incontrano in un'esperienza che sembra sospesa nel tempo. È il genere di luogo in cui una cena estiva acquista una dimensione quasi teatrale: si entra in uno spazio carico di storia e ci si ritrova seduti a una lunga tavola, circondati da un giardino che al calare della sera diventa ancora più suggestivo.

Osteria del Tasso, la tavola di Bolgheri tra i vigneti

Sulla Via Bolgherese, la celebre "strada del vino", l'Osteria del Tasso è un piccolo ristorante immerso nei vigneti della Tenuta Guado al Tasso della famiglia Antinori. D'estate la tavola più suggestiva è quella all'aperto, affacciata sui filari e con vista sul castello di Castiglioncello: un paesaggio che racconta tutta l'anima della Maremma. La cucina interpreta in chiave contemporanea la tradizione bolgherese, facendo dialogare i sapori del mare con quelli dell'entroterra. A completare l'esperienza, una carta dedicata ai vini della Tenuta e alle diverse espressioni della Doc Bolgheri. Una tavola dove il vino, il paesaggio e la cucina diventano un unico racconto.