

Ristorante N'uevo vino e cucina: da Sutri alla Michelin



SUTRI (Viterbo) – Il ristorante gourmet N'uevo vino e cucina, situato all'interno dell' Hotel 4 stelle Antico Borgo di Sutri, entra a far parte della prestigiosa Guida Michelin 2025.

Nell'omonima località della Tuscia, il ristorante è frutto dell'intuizione dei proprietari della struttura, Francesca Pozzi e Federico Fortin, che insieme al direttore Riccardo De Santis hanno creduto fortemente in un progetto gastronomico di livello e con un'identità autonoma, pur contestualizzata nella struttura di un hotel 4 stelle. Il ristorante si sviluppa attorno alla figura dell'executive chef Simone Lezzerini, arrivato a Sutri nel 2023 dopo alcune esperienze in ristoranti stellati della capitale. Lo chef propone una cucina del territorio legata alla ricerca e alla lavorazione di ingredienti e materie prime locali, con abbinamenti e tecniche innovative.

Dopo solo un anno e mezzo dalla sua apertura, il ristorante N'uevo vino e cucina ha raggiunto uno degli obiettivi più ambiti per chi propone una ristorazione di livello; già presente dallo scorso anno nella guida di Identità Golose, uno dei punti di riferimento per gli amanti della ristorazione gourmet non solo in Italia e nella guida dei 100 ristoranti innovativi 2025 di Forbes, il 5 novembre è arrivata la consacrazione con l'entrata nella Guida più prestigiosa al

mondo diventando sempre di più faro per la ristorazione gourmet nella Tuscia.