WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Ristoranti

Michelin 2027, la stella torna al Charleston di Palermo dopo 31 anni

di: Redazione

13 novembre 2026



La *stella Michelin* torna al **Charleston** di Palermo dopo 31 anni. Il ristorante di **Giovanni Solofra** è l'unica novità siciliana tra gli stellati della **Guida Michelin Italia 2027**, presentata il 12 novembre al Teatro Municipale di Piacenza. La Sicilia resta a quota 22 ristoranti stellati. Entra il Charleston, mentre Il Cappero di Vulcano, che aveva una stella nell'edizione 2026, figura nella guida senza la distinzione.

Per il Charleston è un ritorno anche nel centro di Palermo. Dopo gli anni di Mondello, il ristorante ha riaperto nei locali dell'ex bar Mazzara. La storica insegna aveva ottenuto la prima stella nel 1973 e la seconda l'anno successivo. Nell'edizione 2027, oltre alla stella, Michelin le assegna la segnalazione *Passion Dessert*. La proposta gastronomica è firmata da Giovanni Solofra e Roberta Merolli.

Confermano le due stelle La Madia a Licata, Duomo a Ragusa, St. George by Heinz Beck a Taormina e I Tenerumi a Vulcano. Sono 18 i ristoranti siciliani con una stella. A Palermo il Charleston si affianca al Mec Restaurant. Taormina conta cinque insegne stellate, quattro con una stella e una con due.

Restano 13 anche i Bib Gourmand siciliani, la distinzione che Michelin assegna ai locali per il rapporto tra qualità e prezzo. I due nuovi ingressi sono l'Osteria Mercede a Palermo e la Trattoria da Pina di Maniaci, a Gelso, sull'isola di Vulcano.

In Italia la guida conta 382 ristoranti stellati, di cui 13 con tre stelle, 40 con due e 329 con una. Le nuove due stelle vanno ad Al Gatto Verde a Modena, Orma Roma e Pascucci al Porticciolo a Fiumicino. Sono 24 le novità tra i monostellati. A Senigallia, Uliassi passa da tre a due stelle.

Due stelle

Ristorante	Località
La Madia	Licata (AG)
I Tenerumi	Vulcano (ME)
St. George by Heinz Beck	Taormina (ME)
Duomo	Ragusa (RG)

Una stella

Ristorante	Località
Coria	Catania (CT)
Sapio	Catania (CT)
Shalai	Linguaglossa (CT)
Zash	Archi, Riposto (CT)
Signum	Malfa, Salina (ME)
La Capinera	Taormina (ME)
Otto Geleng	Taormina (ME)
Principe Cerami	Taormina (ME)
Vineria Modì	Taormina (ME)
I Pupi	Bagheria (PA)
Līmū	Bagheria (PA)
Charleston by Giovanni Solofra NEW	Palermo (PA)
Mec Restaurant	Palermo (PA)
Il Bavaglino	Terrasini (PA)
Votavota	Marina di Ragusa (RG)
Locanda Don Serafino	Ragusa (RG)
Crocifisso	Noto (SR)
Cortile Spirito Santo	Siracusa (SR)

Tutti i Bib Gourmand 2027 in Sicilia

Ristorante	Località
Osteria Expanificio	Agrigento (AG)
Me Cumpari Turiddu	Catania (CT)
In Cucina dai Pennisi	Linguaglossa (CT)
Veneziano	Randazzo (CT)
Antica Filanda	Capri Leone (ME)
Trattoria da Pina di Maniaci NEW	Gelso, Vulcano (ME)
TuMa	Bagheria (PA)
Nangalarruni	Castelbuono (PA)
Palazzaccio	Castelbuono (PA)
Buatta Cucina Popolana	Palermo (PA)
Osteria Mercede NEW	Palermo (PA)
Salotto sul Mare	Terrasini (PA)
Andrea	Palazzolo Acreide (SR)

E in Italia? Tre nuovi bistellati e 12 stellati in meno

Tre ristoranti conquistano la seconda stella, 24 sono le novità tra i monostellati e nessuna insegna sale a tre. La Guida Michelin Italia 2027, presentata il 12 novembre al Teatro Municipale di Piacenza, conta 382 ristoranti stellati, contro i 394 annunciati al lancio dell'edizione precedente. I ristoranti con tre stelle scendono da 15 a 13. Uliassi, a Senigallia, passa da tre a due. Quattro Passi, a Nerano, esce dalla selezione degli stellati e figura tra i ristoranti chiusi nella documentazione Michelin.

Le nuove due stelle vanno ad Al Gatto Verde di Jessica Rosval, a Modena, a Orma Roma di Roy Caceres e a Pascucci al Porticciolo di Gianfranco Pascucci, a Fiumicino. Il Lazio è la regione con più novità, cinque in tutto, seguito dal Piemonte con quattro. La Lombardia conserva il primato per numero di ristoranti stellati, con 59 insegne, davanti a Campania (48), Toscana (39), Piemonte (34) e Lazio (33).

La selezione presentata a Piacenza comprende 1.988 ristoranti. I bistellati sono 40 e i monostellati 329. I Bib Gourmand sono 276, con 37 nuovi ingressi. L'Emilia-Romagna guida questa categoria con 39 locali, seguita dal Piemonte con 36.

Tra i premi speciali, il riconoscimento per il miglior giovane chef va a Simone Lezzerini di N'uovo Vino e Cucina, a Sutri, che ottiene anche una stella. Stefania Lepore di Casa Klopè, a Francavilla Angitola, riceve il premio per il servizio di sala. Il premio per la sommellerie va ad Andrea Bravaccini del Ristorante Del Lago, a Bagno di Romagna. Michelin assegna il premio per l'apertura dell'anno a QUID, il ristorante romano di Juan Camilo Quintero, anch'esso tra i nuovi monostellati.

Le 24 novità a una stella, regione per regione

Nove delle 24 insegne erano già entrate nella selezione Michelin durante l'anno.

Regione	Ristoranti e località
Campania	Maxi, Vico Equense · Osteria Arbustico, Paestum
Lazio	Nomos Ante, Roma · QUID, Roma · N'uovo Vino e Cucina, Sutri
Lombardia	Casa Romano, Alzano Lombardo · Autem*, Milano · Téa del Kosmo, Livigno
Marche	Casa Rapisarda, Numana
Piemonte	Visione Restaurant & Living, Barbaresco · Akoya, Torino · La Limonaia, Torino · Strattoria, Montrigiasco
Puglia	Bros', Martina Franca · Casanova, Polignano a Mare
Sardegna	Amanõ, Cagliari · La Spigola, Golfo Aranci · Ulìa, Arzachena
Sicilia	Charleston by Giovanni Solofra, Palermo
Toscana	Baldo Vino, Pistoia · Tosca, Casole d'Elsa
Trentino-Alto Adige	Mamesa, Burgusio
Veneto	1224 Restaurant Cortina, Cortina d'Ampezzo · Locanda Baggio, Asolo

Stelle, la lista completa in pdf: stelle-regione-gm-italia-2027-final
Bib Gourmand, la lista completa in pdf: bibgourmand-regione-gm-italia-2027-final