

vi fa sentire più coccolati. Bravi gli insegnanti, ottime le spa. (Cecilia Chialli, musicista)

ISTITUTO DI BELLEZZA SAN CELSO

Via G. Mercalli, 7,
20122 Milano, Italia
T. +39 02 5830 9841

[Istitutobellezzasancelso.it](http://istitutobellezzasancelso.it)
La migliore pulizia del viso,

consigliata dai dermatologi milanesi, viene fatta dalla mia cara amica Laura Saccedoli in questo centro. Una tradizione iniziata da sua madre

cinquant'anni fa che si è evoluta grazie all'utilizzo dei macchinari più all'avanguardia e all'adozione di una seria impostazione medica. L'unica - secondo la mia esperienza - efficace. Cura dai brufoliti occasionali all'acne e la guarigione avviene in meno di 24 ore, anche in casi di pelli ipersensibili come la mia. (Bianca Batti, top model)

STUDIO ESTETICO 11

Via Ruffini, 11,
20123 Milano, Italia
T. +39 02 4851 3621
F. +39 02 4802 3345

studiosietico11@libero.it
studiosietico11.it

Un posto veramente speciale, intimo, sembra un appartamento. Come softofondo, solo musica classica. Quando vado mi affido completamente al visagista,

che vi ho mandato io! È il migliore e vi può suggerire una serie di professionisti tra naturopati e insegnanti di yoga, in base a ciò di cui avete bisogno per rimanervi in sesto. (Bianca Batti, top model)

Napoli

CAPRI PALACE

Via Capodimonte, 14,
80071 Anacapri, Napoli, Italia
T. +39 081 978 0111
F. +39 081 837 3191

info@capripalace.com
capripalace.com

È un luogo magico che racchiude eleganza, arte e raffinatezza uniti a un'atmosfera conviviale, caratteristica dell'arte di vivere italiana. I profumi, i colori e i sapori mediterranei tipici di Capri fanno da cornice a una meravigliosa collezione di opere d'arte contemporanea all'ingegno del bello e del buono dell'Italia. (Matteo Lunelli, villicoltore)

REGINA ISABELLA

Piazza Santa Restituta, 1,
80076 Lacco Ameno,
Ischia, Napoli, Italia
T. +39 081 994 322

F. +39 081 990 190
Info@reginaisalbella.it
reginaisalbella.com

Una vetrina unica sul golfo di Napoli, cibo squisito e terme

giustissimo ristorante per il pranzo. Qui si ha sempre l'impressione di essere a casa propria. (Francesco Zonin, villicoltore)

VESUVIO

Via Partenope, 45,
80121 Napoli, Italia
T. +39 081 764 0044

vesuvio.it

Non c'è posto migliore che la terrazza del Vesuvio per godersi i botti di Capodanno. (Gianna Mannini, rockstar)

AURORA

Via Fuorivado, 18-20,
80073 Capri, Napoli, Italia
T. +39 081 837 0181

auroracapri.com

Forse vi parrà banale, ma non posso avere alcun dubbio: Aurora, appena alle spalle della Piazzetta, è praticamente fin dall'iniziativa, il mio ristorante del cuore. Certo anni di storia, un vero e proprio museo di grande gastronomia locale. Non manco mai, amando sull'isola - idem alla partenza - di andarci subito, dopo un aperitivo da Tiberio, per gustare la pizza all'acqua, passione antica e irrinunciabile, specialità che unisce una semplicità basica a una maestria leggendaria e virtuosistica. Unica, in una sola parola. Un'invenzione di donna Lucia, la meravigliosa patronne, erede di una tradizione

perenne atmosfera di festa, di spensierata allegria, un antichito gastronomico e di mood a ogni genere di malinconie e pensieri cupi. Provare per credere. (Cesare Curacciola, giornalista)

LA BERSAGLIERA

Borgo Marinaro, 10-11,
80132 Napoli, Italia
T. +39 081 764 6016

labersagliera.it

La cucina è ottima, e la location - a due passi dall'acqua - pure. Consiglio di ordinare i polipetti veraci, le cozze e i frutti di mare. (Gianna Mannini, rockstar)

DON ALFONSO

Corso Sant'Agata, 11, 80061
Massa Lubrense, Napoli, Italia
T. +39 081 878 0026

donalfonso.com

Situato sul promontorio di Punta Campanella, di fronte a Capri, questo ristorante garantisce un'esperienza eno-gastronomica indimenticabile, in un'atmosfera meravigliosa realizzata dalla famiglia lacarina. Tutti i parenti sono coinvolti. Una è la padrona di casa, Alfonso e il figlio Ernesto sono gli chef e l'altro figlio, Mario, è il responsabile della sala. Non perdetevi i tagliolini agli agrumi e gamberi, ma nei menu si leggono tante di quelle cose buone che bisognerebbe rimanerci qualche giorno per gustare tutto. Mi raccomando,

perenne atmosfera di festa, di spensierata allegria, un antichito gastronomico e di mood a ogni genere di malinconie e pensieri cupi. Provare per credere. (Cesare Curacciola, giornalista)