

LIGURIA

LOMBARDIA

GAMBEROSSO

tregamberi 

I - La Brinca
Ne (GE)

PIEMONTE

EMILIA ROMAGNA



GENOVA

Nord Ovest

Nord Nord Est

TOSCANA

FRANCIA

GOLFO
DI GENOVA

Nord Nord Ovest

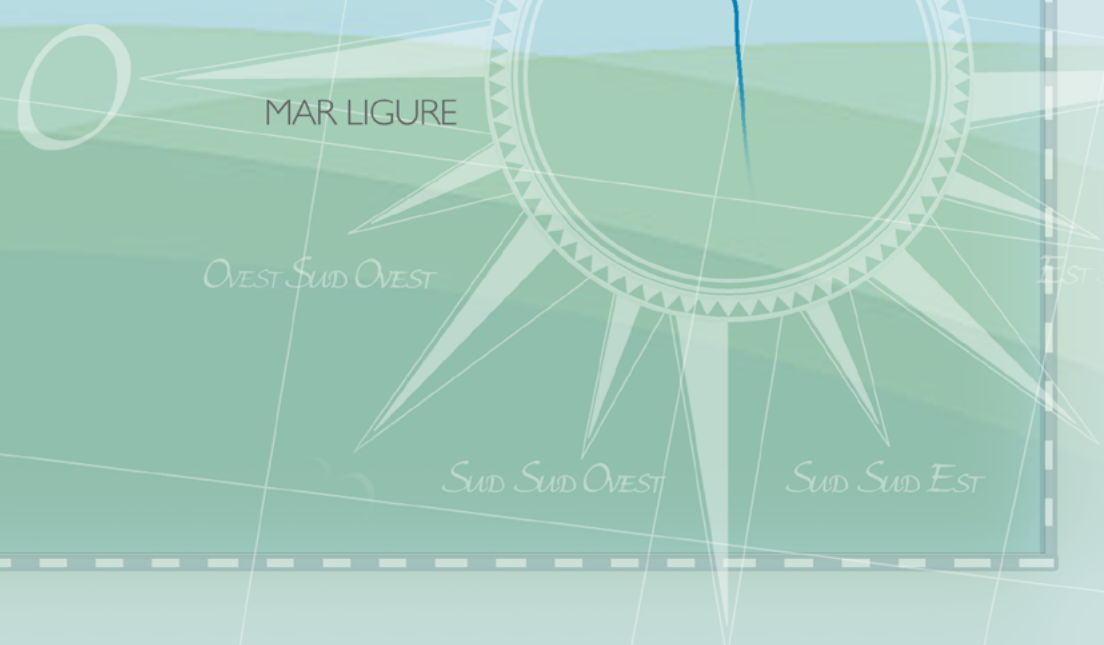


MAR LIGURE

Ovest Sud Ovest

Sud Sud Ovest

Sud Sud Est





DA NON PERDERE

LE MIGLIORI CUCINE

Il Marin a Eatly Genova - Genova
Balzi Rossi - Ventimiglia (IM)
Orto by Jorg Giubbani - Moneglia (GE)

LE MIGLIORI CANTINE

Spurcacciun-a dell'Hotel Mare - Savona
San Giorgio - Genova

QUALITÀ PREZZO

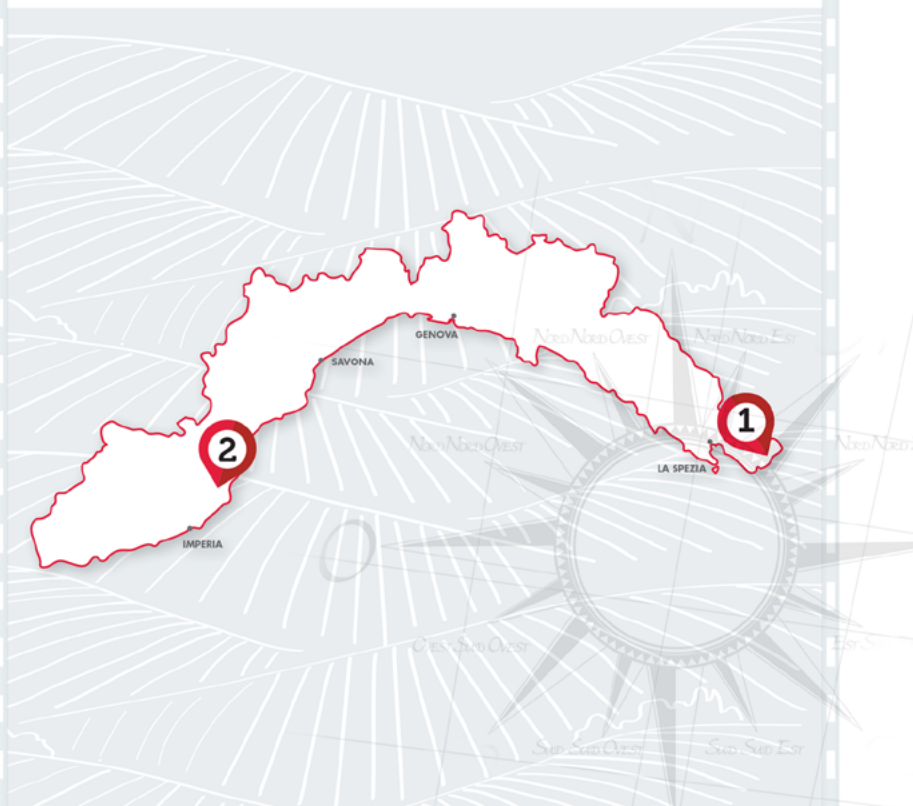
La Loggia - Camogli (GE)

FORCHETTE VERDE

Orto by Jorg Giubbani - Moneglia (GE)

Bogliasco (GE)

LE GRANDI CANTINE DELLA LIGURIA



1



ORTONOVO (SP)

2



ANDORA (SV)

Le grandi cantine della Liguria



La Baia del Sole
CANTINE FEDERICI

VIA FORLINO, 3 | 19034 LUNI (SP) | WWW.CANTINEFEDERICI.COM | 0187 661821

La cantina La Baia del Sole nasce negli anni '80 dall'amore per il proprio territorio, dalla passione per la vite e dalle tradizioni contadine che da 4 generazioni si tramanda la famiglia Federici. Situata al confine tra Liguria e Toscana, nel comune di Luni, la struttura produttiva è all'avanguardia e costruita secondo i principi della bioarchitettura; tutto curato nei minimi dettagli, dall'entrata delle uve in cantina alla fino all'imbottigliamento. Le diverse morfologie di terreni su cui poggiano i vigneti aziendali, l'ottima esposizione solare, l'escursione termica, la costante ventilazione, la vicinanza del mare ed il microclima del Levante ligure sono i presupposti unici per una produzione di vini di notevole complessità organolettica ed olfattiva.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Colli di Luni Vermentino Oro D'Isèe

Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso sfoggia un bouquet di note intriganti di fiori bianchi, mela golden con una sfumatura di erbe aromatiche in sottofondo. Al palato il sorso è ricco equilibrato con un lungo finale in cui emergono le note percepite al naso. Da provare con un risotto con le canocchie di mare.

Colli di Luni Vermentino Sarticola

Dal bicchiere emergono intense note fruttate, tra cui spiccano quelle di mela, pesca, papaya e ananas che si uniscono a nuances floreali. Il sorso è reso scorrevole da una piacevole morbidezza e una vivace sapidità e un finale in cui tornano le nuances fruttate percepite al naso. Da provare con primi piatti con frutti di mare.



Colli Di Luni Rosso Riserva Terre D'Oriente

Rosso rubino intenso. Spiccano le note di piccola frutta rossa matura, macchia mediterranea e spezie orientali. Il sorso è strutturato, intenso, caratterizzato da una trama tannica ben integrata. Ottimo con arrostiti di carne e formaggi stagionati.

Le grandi cantine della Liguria



Via SAN LAZZARO, 90 | 17051 ANDORA (SV) | WWW.PEGAGRI.IT | 351 713 5050

Peq Agri è una giovanissima azienda che opera nel Ponente Ligure, con sede ad Andora. Obiettivo dell'azienda è valorizzare il territorio nel pieno rispetto della Natura e dei suoi cicli rimettendo al centro l'agricoltura e il mondo agricolo nella sua interezza. Nei 23 ettari di vigneti vengono coltivati esclusivamente vitigni autoctoni liguri: Pigato, Vermentino, Granaccia, Rossese, Ormeasco di Pornassio, tutti DOC Riviera Ligure di Ponente e la Lumassina IGT Colline Savonesi. Infine, dagli uliveti situati su una superficie di 15 ettari si produce un olio di qualità rara, ottenuto tramite la spremitura a freddo che consente di mantenere e preservare le straordinarie caratteristiche organolettiche della cultivar taggiasca.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Vignamare Riviera Ligure di Ponente 2021

Nel calice sfoggia un colore giallo dorato luminoso che anticipa un ventaglio di aromi dai toni caldi e penetranti. Forti note di macchia mediterranea, si fondono a sentori di pesca gialla matura e idrocarburi. Il palato è intenso, avvolgente, strutturato da un sorso morbido e dotato di slancio che termina sulle note più sapide e speziate. Da provare in abbinamento a piatti di carni bianche.

Vignamare CervoClassico 2019

Un blanc de noir a base di uve Rossese. Un Metodo Classico riesce a portare nel bicchiere il territorio di provenienza delle vigne affacciate sul mare. Sono nette le note marine, impreziosite da nuance di frutta a polpa bianca e crosta di pane. Il palato è fresco dotato di una buona spalla acida e una chiusura minerale e pulita che chiama il sorso successivo. Ottimo con un crudo di scampi.



Vignamare CervoRosso 2019

Vitigno internazionale in una vigna affacciata sul mar ligure. il Vignamare CervoRosso è prodotto esclusivamente da uve Petit Verdot. Un rosso di carattere che profuma di prugna essiccata, sottobosco che si appoggia su un sottofondo di erbe mediterranee. In bocca rivela un sorso strutturato, ma dotato di buon equilibrio e succo. Ottimo con piatti di cacciagione.



Fregola in salsa ciupin con cozze,
burro all'aglio nero e scorza di limone
Quelli dell'Acciughetta - Genova

ALASSIO [SV]

Gazebo Restaurant del Grand Hotel Alassio

80

41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
via A. Gramsci, 2 ☎ 0182648778

Chiuso lunedì e martedì; aperto solo a cena
Coperti 35

Fascia di prezzo €€€ | ♿ ♻️ 🐾

RISTORANTE. La cucina mediterranea dello chef Roberto Balgisi trova in questo luogo incantevole la sua perfetta cornice: si cena nel secolare gazebo in legno del Grand Hotel Alassio, in un'atmosfera sognante sopra la spiaggia e davanti al mare. Serviti con cortesia e attenzione, arrivano in tavola piatti ricchi di sapori e suggestioni territoriali: le ricette sono pensate per valorizzare innanzitutto le eccellenze della Liguria, dal pescato ai prodotti dell'entroterra. Un paio di esempi? Il crudo di ricciola con erbe, noccioline della Val Fontanabuona ed estratto di cetriolo e gli gnocchetti di patata quarantina genovese con gamberi viola di Oneglia, finocchietto e limone. La cantina, frutto di attenta ricerca, è sempre più orientata sui piccoli produttori regionali e sui vini biologici e naturali, pur non trascurando i grandi nomi.

Nove

via privata Montagu, 9 ☎ 0182646140

Chiuso martedì; aperto solo a cena escl. venerdì, sabato e domenica

Coperti 25

Fascia di prezzo €€€€ | ♿ ♻️ 🐾

RISTORANTE. Cambio di mano nel ristorante dell'affascinante Villa della Pergola. A tenere le redini della cucina il talentuoso Antonio Romano (per sei anni al fianco di Heinz Beck) che qui reinterpreta egregiamente la materia prima locale. Tre i menu degustazione, tutti calibrati sull'eleganza, la freschezza e la franchezza.

ALBENGA [SV]

Babette

80

41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
via Michelangelo, 17 ☎ 0182544556

Chiuso martedì

Coperti 60

Fascia di prezzo €€€ | ♿ ♻️ 🐾

RISTORANTE. La splendida posizione - in riva al mare, con vista sull'Isola di Gallinara, a 5 minuti di macchina dal centro cittadino - è il biglietto da visita di questo locale che, da oltre venti anni, propone una cucina stagionale, raffinata ma senza affettazioni, che rivisita con gentilezza la tradizione marinara ligure. Titolare e chef è Fabio Bonavia, capace di esaltare in piatti curati e dai sapori nitidi i prodotti del prospiciente mare e del retrostante entroterra. A tavola, tra temi e variazioni, si spazia tra crudità di mare e lo scrigno di acciughe (storico signature dell'insegna), tra gli spaghetti con calamaretti e bottarga e le trofie della casa al pesto, tra il brandacujun e il fritto di mare e orto. Ottimi dolci in chiusura. La cantina permette di bere bene. Il servizio è gentile e preciso.

ALTARE [SV]

Quintilio

82

41 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO
via A. Gramsci, 21 ☎ 01958000

Chiuso lunedì e domenica

Coperti 40

Fascia di prezzo €€€ | ♿ ♻️ 🐾

RISTORANTE. Era una stazione di posta, ora è un elegante ristorante ristrutturato con gusto. Ammodernatosi nel tempo non ha però trascurato l'eredità di cucina di confine, conciliando storia e contemporaneità, terra e acqua. La coppia Germano-Bazzano, Lorena e Luca per gli amici, è la quinta generazione cui è affidata la gestione. Ogni stagione ha i suoi sapori: battuta al coltello coi carciofi di Albenga e mandorle, carré di agnello con erbe aromatiche liguri, tournedos di coniglio con capperi, olive, pinoli e zucchine; ma anche terrina di foie gras con fico e ciliegia confit e gelatina di Aperol, pasta fagioli e cozze, animella, rucola e salsa al Marsala. Lo stesso vino aromatizza il delizioso crumble salato e zabaione. Lorena accoglie con garbo e classe. Sala elegante, cantina di importanti volumi e selezioni con buona nota per gli Champagne, 5 camere per la notte.

AMEGLIA [SP]

Locanda Tamerici

82

43 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
loc. Fiumaretta

via Litoranea, 106 ☎ 01871676574

Chiuso lunedì e martedì

Coperti 30

Fascia di prezzo €€€ | ♿ ♻️ 🐾

RISTORANTE. Contesto curato, rilassante e accogliente, con cornice di verde a separare questa "locanda di mare", come si autodefinisce, dalla sabbia e dalla vicina battigia (per la sosta in spiaggia c'è il beach club annesso). E, quindi, una cucina dai sapori nitidi, fatta di piatti in cui materie prime accuratamente selezionate vengono lavorate con gentilezza, tecnica e personalità dallo chef Mauro Ricciardi. A tavola, si può optare per il menu degustazione di 5 portate, per quello di 7 corse in cui mare e terra si alternano in un gioco di delicati equilibri, oppure si può scegliere da una carta contenuta nella proposta ma mai banale nell'offerta, in cui calamari, fidelini fatti in casa, risotti e pescato del giorno vengono proposti in abbinamenti raffinati ed esecuzioni mai banali. Cantina in linea. Servizio professionale.

ANDORA [SV]

Vignamare

80

43 CUCINA | 13 CANTINA | 24 SERVIZIO
fraz. Colla Micheri

s.da Castello, 20 ☎ 3517135050

Chiuso lunedì e martedì; aperto solo a cena
Coperti 25

Fascia di prezzo € | ♿ ♻️ 🐾

RISTORANTE. In collina, con panoramica vista mare (col bel tempo ci si può accomodare in terrazza), il Vignamare è una propaggine del più ampio progetto Peq Agri (acronimo di passione, eccellenza, qualità), una virtuosa azienda agricola che ha recuperato terreni incolti del Ponente ligure per dedicarsi alla coltura (viti, olivi, orto e frutta) e all'allevamento (anche api) secondo principi rispettosi di natura e ambiente. Ed è da quanto autoprodotta (derivati annessi) che prende il via il lavoro dello chef Giorgio Servetto, la cui cucina, tra memoria e creatività, celebra i sapori della Regione trasformando ricette e tipicità (di terra e mare) in piatti raffinati e concreti che interpretano con personalità territorio e tradizione. Vini della casa per accompagnare (siamo nel cuore della vigna di Colla Micheri della cantina Praiè). Servizio attento e rilassato.

BORDIGHERA [IM]

Magiargè Osteria Contemporanea

via Dritta, 2 ☎ 0184262946

Chiuso lunedì e martedì

Coperti 40

Fascia di prezzo € | ♿ ♻️ 🐾

TRATTORIA. Nella parte alta della cittadina, in salette accoglienti e di atmosfera caratteristica, è la meta ideale per gustare i piatti del repertorio gastronomico del Ponente ligure interpretati con mano sapiente e piglio moderno dallo chef Piero Bregliano. Bella sorpresa la carta dei vini, un corposo volume con etichette regionali, nazionali e d'Oltralpe.

CALIZZANO [SV]

Msetutta

€€

via G. Garibaldi, 7 ☎ 3393199648

Chiuso lunedì

Coperti 30

Fascia di prezzo € | ♿ 🐾

TRATTORIA. Piccolo e suggestivo locale situato tra Liguria e Piemonte a gestione familiare. L'arredamento semplice e di gusto fa da contorno a un menu a prezzo fisso di 45 euro che vede protagonisti piatti territoriali e ingredienti locali reperibili nel raggio di una giornata di cammino a piedi. Tra i piatti più evocativi il carpaccio tiepido di baccalà con aioli, la cipolla cotta nel sale con porcini secchi, i raviolini alla maggiorana, il capretto in casseruola e i gobeletti al chinotto. Cantina regionale che subisce l'influenza del vicino Piemonte, con possibilità di avere al tavolo lo "sfuso" come nelle vecchie osterie. Servizio attento e cortese.

CAMOGLI [GE]

La Loggia



fraz. Ruta
via Aurelia, 31 ☎ 0185770791

Chiuso lunedì e martedì; aperto solo a cena escl. sabato e domenica

Coperti 50

Fascia di prezzo € | 🚻 ♿ 🐕

TRATTORIA. Da Recco, si risale la collina percorrendo l'Aurelia in direzione Ruta. E il mare, che pian piano ci si lascia alle spalle, a un certo punto diventa un quadro incastonato nel verde che può essere ammirato sedendo a uno dei tavoli di questo locale. Il quale, come recita l'insegna, propone una "cucina tipica genovese" di terra scandita da un menu breve, le cui variazioni assecondano il cambio delle stagioni e che, dall'antipasto al dolce, non ha cedimenti di sorta. A tavola si parte con focaccine con stracchino o flan di stagione, e si prosegue con gli eccellenti primi, dai pansoti in salsa di noci alle trofie con farina di castagna al pesto, fino ai taglierini con quello che detta il momento. Fra i secondi domina la brace, ma l'asado e il coniglio meritano entrambi l'assaggio. Cantina in linea. Atmosfera familiare, servizio preciso.

CHIAVARI [GE]

Boccon Divino

79

41 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Entella, 18 ☎ 0185362964

Chiuso domenica

Coperti 24

Fascia di prezzo €€ | 🚻 ♿ 🐕

RISTORANTE. In centro città, un locale accogliente, dall'atmosfera informale e servizio gioviale, con una cucina in prevalenza al gusto mare realizzata con ottime materie prime stagionali e lavorazioni gentili. Il menu (una carta breve a cui si aggiungono piatti ispirati dalle disponibilità del momento) si muove tra crudità di mare locali e tipicità liguri (dal cappon magro al baccalà mantecato), tra spaghetti ai ricci e paste ripiene (dai ravioli con branzino a quelli di patate e porri con tartufo). Sui secondi (crostacei oppure filetti da fare alla ligure), decide il mare. Buoni dolci in chiusura. Validità cantina caratterizzata da piccole e ricercate produzioni.

DUO Restaurant

82

42 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO
via Senatore Dallorso, 10 ☎ 0185475658

Chiuso domenica e lunedì tutto il giorno e sabato a pranzo

Coperti 44

Fascia di prezzo €€€ | 🚻 ♿ 🐕

RISTORANTE. Il duo dell'insegna sono Lucia e Marco - lei pastry chef, lui cuoco - che in pieno centro storico, zona pedonale, nei caratteristici spazi di quella che una volta era una vecchia tipografia, cinque anni fa hanno aperto questo locale dall'atmosfera curata e rilassata. La cucina, caratterizzata da radici solide e spirito di ricerca, si muove con disinvoltura tra sapori e preparazioni che guardano al ricettario a cavallo tra Liguria e Piemonte muovendosi poi in libertà e senza affettazione anche verso altre culture gastronomiche. In menu, tra terra e mare, si spazia tra i pansotti in salsa di "No"-ci in crema di acciughe e salsa d'ostrica e la lingua in salsa verde; il ramen all'italiana (bottarga, cipollotto e tagliolino all'uovo) e lo sgombrino in carpione, salsa allo Chartreuse e cipolle all'agro. Dolci da provare. Cantina in linea.

DOLCEACQUA [IM]

Casa e Bottega

p.zza G. Garibaldi, 2 ☎ 0184205038

Chiuso giovedì

Coperti 45

Fascia di prezzo € | 🚻 ♿ 🐕

BISTROT. Piacevole è la sosta in questo locale col bel dehors in piazzetta. Al timone Valeria e Fabrizio che al servizio e in cucina presentano una proposta coi piedi nella tradizione ma con pertinenti coloriture innovative e contaminazioni, espressa in una completa carta e tre convenienti menu. Dieci minuti a piedi e si può far sosta a Vicolo Rosso 2 casa vacanze della stessa ditta.

DOLCEDO [IM]

Ristorante
Equilibrio

79

41 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
loc. Martin, 13 ☎ 0183684685

Chiuso Lunedì; aperto solo la sera escl. domenica aperto anche a pranzo

Coperti 28

Fascia di prezzo €€€ | ♿ 🚻 🐕

RISTORANTE. L'antico mulino un tempo impiegato per la macinazione del grano e la frangitura delle olive è oggi un raffinato e affascinante ristorante. Merito dello chef-patron Jacopo Chieppa che ha recuperato con gran gusto questa struttura nell'entroterra ligure, adagiata sulle sponde d'un torrente e col caratteristico ponte. L'esperienza a tavola comincia col piacevole "picnic", caleidoscopio di benvenuti dalla cucina (irresistibili le pelli di pollo con patè di fegatini) che introducono a un'esperienza gastronomica che ha per centro la valorizzazione delle materie prime, anzitutto locali e nel rispetto della stagionalità, cucinate con tecniche moderne e spirito ludico. Eccellenti i lievitati (lo chef è del resto titolare dell'ottima pizzeria Kilo a Imperia). Carta dei vini con proposte interessanti anche al calice. Servizio giovanile e dinamico.

FINALE LIGURE [SV]

Il Sogno

76

39 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Roma, 45 ☎ 019695472

Chiuso lunedì

Coperti 50

Fascia di prezzo €€ | 🚻 ♿ 🐕

RISTORANTE. Da oltre una dozzina d'anni Shpetim Xhakosi, Timi per far prima, privilegia pescato e verdure, nella cucina di costa stretti parenti, concertandoli in gustosa semplicità. Ingredienti di ottima qualità, fumetti, bisque, guazzetti gustosi si presentano in vesti accurate e restituiscono piatti appaganti e dai sapori ben delineati. La carta cambia spesso e giornalmente vi sono alcune proposte a voce secondo mercato. Fra le golosità gazpacho ai pomodori cuore di bue, code di gamberi fritti e focaccia, tagliolini al coltello, sughetto di branzino e verdure saltate, pescato del giorno al forno con patate, funghi porcini e olive taggiasche. In cantina soluzioni locali e non, ben selezionate e illustrate. Servizio accurato e gentile; bella location sia dentro che fuori.

GENOVA

7 Sensi Cucina
Decontaminata

76

40 CUCINA | 13 CANTINA | 23 SERVIZIO
p.zza di Sarzano, 18d ☎ 3297404265

Chiuso lunedì; aperto solo a cena escl. sabato e domenica (luglio e agosto aperto solo a cena)

Coperti 35

Fascia di prezzo € | 🚻 ♿ 🐕

RISTORANTE. Un progetto giovane e convincente che lascia "parlare" le materie prime senza "ghirigori" stilistici. La cucina qui è pulita e gustosa, idee ed esperienze si traducono in piatti che, in linea con lo spirito genovese, esplorano sapori trasversali ed esotici. Così alle paste ripiene tradizionali si affiancano arepas farcite con polpo e stracciatella, o gyoza di manzo e anatra con salsa ponzu e funghi. Architettura essenziale per i secondi, con pochi elementi legati da salse o fondi come la suprema di faraona con purea di rabarbaro e fragole. Dolci mai troppo dolci. Ricca mescolta.

Quelli
dell'Acciughetta

82

42 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO
c.so A. Podestà, 51r ☎ 0102363323

Chiuso lunedì

Coperti 50

Fascia di prezzo €€ | 🚻 ♿ 🐕

RISTORANTE. Giorgia, Simone, Matteo & ciuma hanno duplicato l'omonima trattoria, quella a Pré nei pressi della Darsena, portando sulla collina di Carignano un locale moderno, luminoso ed elegante col gradevole dehors che affaccia sui tetti di Genova. Ma oltre a ciò è indirizzato imperdibile per la cucina che sa ben fondere vigore ed eleganza, sapori veri quanto sapienti abbinamenti. Cappon magro da scuola, ovviamente, e poi cardoncelli su crema di anacardi e sesamo con sapa (una sorta di mosto cotto), la squisita fregola in salsa ciupin con cozze, burro all'aglio nero e scorza di limone (scarpetta inevitabile), il polpo scottato (che perfetta texture!) su hummus di ceci con zucchine in scapece e pomodori confit. Cantina di scoperta, selezione e proposta, di intelligenza e cultura (rieccola); ottimo anche il servizio. Diciamo una summa abbastanza rara di perfetta coesione fra accoglienza, proposta culinaria, buon bere e giusto prezzo.

Alla Lunga

78

41 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO
vico Giannini, 10r ☎ 0104077495

Chiuso lunedì; aperto solo a cena escl. sabato e domenica

Coperti 30

Fascia di prezzo € | 🍷 🐾

RISTORANTE. Nei vicoli di Genova, una insegna ben rodata che si è distinta sul territorio grazie al talento e alla simpatia dei due patron, i fratelli Ruggero e Tommaso, in cucina e in cantina. La giovane conduzione e la spinta creativa dello chef fanno gioco a un signor pescato, vero fulcro della proposta, intavolando una cucina di tecnica al servizio del gusto. Due i degustazione - Dello chef a 80€ e I grandi classici della Liguria a 90€ - altrimenti si attinge dalla carta con antipasti sfiziosi, paste fresche, anche ripiene, e secondi di grande godimento. La cantina, con oltre 200 etichette, è di tutto rispetto. Merita una menzione speciale il servizio, sempre sorridente e preparato.

Arvigo

CC

loc. Bolzaneto
via Cremeno, 31 ☎ 0107170001

Chiuso lunedì e martedì; aperto solo a pranzo escl. mercoledì, venerdì e sabato

Coperti 100

Fascia di prezzo €€ | 🍷 🐾

TRATTORIA. La locanda della famiglia Arvigo è attiva da fine '800: cominciarono Feipu e Santin e di generazione in generazione si è arrivati a Luca, Fabio e Marco, cugini e attuali gestori. Una saga ultracentenaria di osti, così come la cucina è sempre nelle mani delle donne di casa a ereditare, evolvere e tramandare la tradizione. Carta e lavagna del giorno sono un esaustivo trattato di verace cucina ligure d'entroterra con qualche ammiccamento al pesce in antipasti e secondi. Sottoli, carciofi, baccalà, acciughe e poi paste fresche con i vari pesto, "tuccu", noci, funghi e ancora, filetti, tagliate, la golosa cima, il coniglio che mai può mancare. Incursioni al mare con zuppette, grigliate, frittiture di pesce. Dolci da non perdere; cantina di buon respiro e selezione. Servizio, sia al piatto che a vassoio, puntuale e assai gioviale. Si raccomanda di prenotare parecchio in anticipo, soprattutto nel fine settimana.

Bruxaboschi

C

loc. San Desiderio
via F. Mignone, 8 ☎ 0103450302

Chiuso lunedì e domenica; aperto solo a cena escl. sabato e domenica

Coperti 120

Fascia di prezzo € | 🍷 🍷 🐾

TRATTORIA. Locale storico situato sui bricchi di Genova, con ben 160 anni di storia. Non ci sono segreti dietro il successo di Bruxaboschi, solo il duro lavoro di cinque generazioni rimaste fedeli alle loro radici, promuovendo la qualità. Non lasciatevi dunque suggestionare dagli spazi un po' retrò. Da provare le picagge "matte", i pansoti con salsa di noci, il fritto misto alla genovese (con cervella se richieste), carni e formaggi di filiera corta, tolta qualche eccezione come la tartare di Fassona piemontese. In stagione cavallo di battaglia sono i funghi porcini cucinati in più maniere. Cantina ben fornita, servizio caloroso e familiare.

Le Cicale in Trattoria

CC

via E. Ruspoli, 55 r ☎ 0109910724

Chiuso domenica

Fascia di prezzo € | 🍷 🍷

TRATTORIA. Che Matteo Costa abbia sempre avuto nelle mani il segreto della cucina antica e sapiente delle nonne è fuori discussione e lo certifica l'ultima tra le Cicale volate in città (dopo ristorante, bistrot, enoteca e gastronomia) per proporre in zona Foce un ambiente semplice ma caloroso, con tanto di insegna anni '50, un compendio della cucina ligure di mare e di campagna. Le erbette protagoniste dei meravigliosi pansoti dalla sfoglia sottile tuffati in una salsa di noci in perfetto equilibrio di dolcezza, piatto simbolo di una cucina fatta di acqua e farina con le focacce al formaggio e fritte, la panissa, le trofie, i ravioli au tuccu e le torte di verdura. Mare rappresentato come da copione da acciughe fritte stoccafisso accomodato e polpo con patate. Calici e vini liguri in accurata selezione.

Antica Osteria della Collina by Illume

C

salita G. M. Cotella, 47r ☎ 0102928577

Chiuso lunedì

Coperti 36

Fascia di prezzo €€ | 🍷 🍷 🐾

TRATTORIA. La nuova gestione dell'insegna comincia a ottenere il meritato richiamo: l'ambiente ricorda una vecchia osteria ma la mise en place e l'assaggio rivelano la mano e il pensiero di un cuoco appassionato che sa valorizzare al meglio le ottime materie prime del territorio e non solo. Gli assaggi si susseguono con una buona dose di soddisfazione, specialmente per alcune proposte, come il baccalà (brandade de Moroe) mantecato con patate, olive taggiasche, pinoli, prezzemolo e aglio di Vessalico, i "corxetti" al mare, tipica pasta ligure fatta a mano con mix di farine, o "tuccu" di pesce su crema di cozze o lo stufato di capriolo con polenta alla brace. Dolci di livello. Buona la selezione enologica e servizio cortese.

The Cook Restaurant

81

43 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
vico Falamonica, 9r ☎ 3755004773

Chiuso martedì; lunedì, mercoledì e giovedì chiuso a pranzo

Coperti 35

Fascia di prezzo €€€€ | 🍷 🍷 🍷 🐾

RISTORANTE. Il contesto è suggestivo: dai vicoli del centro si entra nella storica dimora di Palazzo Branca Doria dove, in una delle sue sale, ci si accomoda ai tavoli circondati da affreschi e volte a croce. Un luogo d'arte che è in sintonia con la cucina di "avanguardia ligure" - come recita il claim dell'insegna - dello chef Ivano Ricchebono, in cui colori, forme, geometrie e allestimenti scenografici sono espressione estetica di piatti lavorati nella sostanza con tecnica e cura certosine. L'offerta, articolata in tre percorsi di degustazione, si muove tra terra, mare e piatti vegetariani spaziando tra preparazioni innovative e rivisitazioni di ricette di tradizione, dalla localissima "acciuga su tela" all'animella brasata, fagioli cannellini, cipolla rossa agrodolce, fino al risotto alle erbe liguri, prescinsêua, carbone e menta. Servizio e cantina in linea. Nuova apertura a Carignano dell'Isi Bistrot, progetto dedicato alla cucina ligure, ma non solo.

Cucina Valoria

80

42 CUCINA | 13 CANTINA | 25 SERVIZIO
p.zza Valoria, 11R ☎ 0109917841

Chiuso lunedì e domenica

Coperti 30

Fascia di prezzo €€ | 🍷 🍷

RISTORANTE. Nel quadrilatero cinquecentesco di piazza Valoria, posizionato appena ai margini della movida del centro storico, un laboratorio di cucina che trova nel mare ligure la principale ispirazione badando all'onestà intellettuale del piatto proposto senza cadere in compromessi modaioli e turistici. Le intuizioni sono dettate dal mercato, unico padrone della carta pur garantendo una linea di classici che identificano il locale, come lo spaghetti ai ricci, la tatakì di tonno con burrata affumicata e il carrè di agnello Prés-Salés. L'estemporaneità della materia prima unita a lavorazioni espresse ed estrose genera succulente idee come l'osso di midollo con caviale e gamberi, e trova una quadra perfetta nella pasticceria e nella panificazione maison. Carta dei vini piccola ma ragionata.

Hostaria Ducale

82

43 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
salita di San Matteo, 29/R ☎ 0104552857

Chiuso mercoledì; aperto solo a cena escl. sabato e domenica

Coperti 25

Fascia di prezzo €€€ | 🍷 🍷 🍷 🐾

RISTORANTE. Si affina di anno in anno la mano dello chef Daniele Reboasio la cui notevole tecnica acquisita presso i grandi maestri in Italia, Francia e Spagna viene messa al servizio di piatti che per protagonista hanno la Liguria. Genova, anzitutto, che per il giovane chef è terra tanto di prodotti d'eccellenza che di tradizioni e ricordi personali, tutti valorizzati in piatti che con passo moderno si caratterizzano per la loro intensità di gusto. Validi i percorsi degustazione cui è bene affidarsi per un'esperienza appagante. Tra le creazioni più riuscite, i ceci in zimino ma anche la Sbirra, trippa alla genovese qui arricchita con un sontuoso scampo. Il carrello dei formaggi regala chicche prima del buon dessert finale. Il servizio è di classe ed è affidato a una grande professionista come Alessia Rivano. Valida la carta dei vini. Hanno aperto anche Hostaria al Mercato all'interno del MOG Mercato Orientale, una trattoria contemporanea incentrata sulla gastronomia ligure.

PREMIO TRADIZIONE FUTURA

Ladidà



via di San Sebastiano, 13 ☎ 3451653584

Chiuso lunedì e domenica

Coperti 70

Fascia di prezzo €€ | 🍴 ♿ 🐾

BISTROT. Locale colorato ed elegante all'interno dei vicoli del centro città, si definisce brasserie ma ha il fascino del bistrot. La cucina è minimalista ma d'impatto, con diverse contaminazioni estere a cui si accompagnano i due menu degustazione, quello brasserie a tema carne a 40€ e la variante degustazione per approfondire diversi piatti, come gli gnocchi alla brace o il pollo ruspante, a 55€. Il servizio in sala cortese, competente e poliglotta. La carta dei vini esaustiva, ricercata e curata e il servizio di musica classica dal vivo completano l'offerta, insieme alla vasta scelta di cocktail al bancone.

Il Marin a Eatly Genova

84

45 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
calata Cattaneo, 15 ☎ 0108698722

Chiuso martedì; aperto solo a cena escl. sabato e domenica

Coperti 35

Fascia di prezzo €€ | 🍴 ♿ 🐾

RISTORANTE. Annesso al complesso di Eatly ma con vita a sé, il Marin da anni è da considerare uno dei migliori ristoranti della città. Il merito di questo traguardo è il grande lavoro che lo chef Marco Visciola ha svolto e continua a svolgere, in primis affinando costantemente le tecniche di cucina, in particolare la frollatura del pesce e l'utilizzo di ogni sua parte, e poi puntando sempre più sulla valorizzazione dei tanti ingredienti che offre il territorio, non solo il mare ma anche l'entroterra. Accomodarsi a uno dei tavoli affacciati sul porto, quindi, non solo allietta la vista ma anche il palato, grazie a piatti sempre centrati, di personalità, dai sapori nitidi e immediati. Due sono i percorsi di degustazione, disponibili in versioni più o meno "lunghe" a misura di budget e di appetito. Un paio di esempi, il quinto quarto del mare con verdure all'agro e le trippe in umido con fegato all'arancia. Lista dei vini importante e ben organizzata, con scelta a calice e referenze di qualità regionali, nazionali e d'Olttralpe. Servizio professionale, preparato ed efficace.

Il Michelaccio

80

41 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO
via I. Frugoni, 49r ☎ 0105704274

Chiuso sabato a pranzo e domenica tutto il giorno

Coperti 45

Fascia di prezzo €€ | 🍴 ♿ 🐾

RISTORANTE. All'interno del locale situato nel centro cittadino lo chef Fabio Fauraz, che vanta nel suo curriculum esperienze presso grandi chef, porta avanti con umiltà e passione una cucina basata sulla semplicità e sulla personalità. Il menu presenta influenze regionali e grandi classici rivisitati dall'estro creativo dello chef. Fanno così capolino la buridda, le seppie alla genovese e la panera affiancati da piatti come il risotto alle acciughe e lamponi. Sono sempre disponibili proposte vegane o vegetariane in carta. Meritano anche i dolci. La cantina è vasta, con ampio respiro quanto a referenze straniere e una preferenza per produttori biodinamici e naturali. Alla carta vini si affianca una vasta scelta di distillati e amari.

Ostaia a Ribotta



salita di San Gerolamo, 2r ☎ 0102513828

Chiuso lunedì

Coperti 50

Fascia di prezzo € | 🍴 ♿ 🐾

TRATTORIA. Ambiente informale, fuori un ampio giardino pensile che guarda i tetti della Genova storica all'ombra di un glicine e della grande palma. Proposta di cucina con predominanza genovese che varia fra mare e terra, con qualche richiamo al Piemonte, viste le origini cuneesi di Gianluca Tortone. In carta e a voce si snocciolano i piatti del giorno: pesto ovviamente sempre, che siano trenette, mandilli o picagge (tipica tagliatella più larga e spessa), ma anche ravioli al tocco, minestrone alla genovese, gnocchi. Al di là dei ghiotti primi, frittelle di baccalà, muscoli ripieni, cappon magro, zuppa di pesce spinato, acciughe ripiene o fritte, le tomaxelle (involtini di carne di vitello) e lo stoccafisso accomodato. Per finire latte dolce fritto, pandolce, panna cotta. Ampia la proposta del vino e intelligenti le scelte, forse da comunicare con miglior incisività. Servizio snello e allegro: da "ribotta", ovvero baldoria.

Osteria del Bai

78

40 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO
via Quarto, 12 ☎ 0107316485

Chiuso lunedì, martedì tutto il giorno e domenica a cena

Coperti 50

Fascia di prezzo €€ | 🍴 ♿ ☺ 🐾

RISTORANTE. Ci sono tanti buoni motivi per fare visita a Osteria del Bai, uno fra tutti è la passione dell'"ostelier" Agostino e dello staff. Si comincia dagli spazi, rinnovati e vocativi, che accompagnano una cucina dinamica pur rimanendo fedele alla tradizione ligure. Poi c'è il mare, a una manciata di metri, ad appagare vista e palato. Poche proposte e azzeccate, come l'ottimo cappon magro, l'intramontabile gnocco al pesto o il gran fritto con pescato del giorno, impanato a dovere e ben cotto, per un risultato croccante e asciutto. Non deludono i tagli di carne. Sorprende la cantina per l'accurata selezione di bottiglie e la valorizzazione di vitigni autoctoni.

Osteria della Foce

78

41 CUCINA | 13 CANTINA | 24 SERVIZIO
via E. Ruspoli, 72r ☎ 0103027696

Chiuso domenica tutto il giorno e sabato a pranzo

Coperti 30

Fascia di prezzo €€ | 🍴 ♿ 🐾

RISTORANTE. Per chi negli anni '80 bazzicava il quartiere, Osteria della Foce rappresentava l'approdo naturale per un triangolo di farinata appena sfornata. Oggi dopo tanti cambi di gestioni lo stile della cucina è variato, ma quell'approccio genuino e casalingo è rimasto intatto e lo senti nelle paste fatte in casa stese trafilate e ripiene, nel pane caldo e croccante, nella selezione personalissima e profonda dei formaggi, in tanti piccoli dettagli che rivelano la passione quasi ossessiva dei nuovi titolari. Un piatto entusiasmante tratto dal ricco menu è sicuramente il pacchero al nero di seppia e pomodorini secchi, in generale tutto il mare presente in carta stupisce per la freschezza della materia e della lavorazione scelta che sia cruda o cotta. Carta dei vini basica con qualche guizzo e margini di miglioramento. Piacevole dehors.

Trattoria Rosmarino



salita del Fondaco, 30r ☎ 0102510475

Chiuso domenica

Coperti 70

Fascia di prezzo € | 🍴 🐾

TRATTORIA. Nel cuore della città, Alessandro Massone, chef e patron, insieme al sommelier Felice Zingarelli, è riuscito a fare dell'insegna una meta ambita per turisti e non. La cucina attinge dal repertorio tradizionale ligure, valorizzando al massimo la materia prima. Ad accompagnare l'esperienza, luci soffuse, ambiente caldo e quei toni "verde rosmarino" che rimandano alla salsa pestata genovese d'eccellenza. Da assaggiare: tartare di manzo, prescinsêua e noccioline; baccalà "brandacujun" con patate e olive; trofie al pesto; ravioli di borragine "al tocco" di Cabannina; spiedo di calamari alle erbe. Servizio attento e dinamico, carta dei vini ricca di etichette liguri con ottime soluzioni al calice.

San Giorgio

83

42 CUCINA | 17 CANTINA | 24 SERVIZIO
loc. Foce

v.le Brigata Bisagno, 69r ☎ 0105955205

Chiuso lunedì e domenica

Coperti 40

Fascia di prezzo €€€ | 🍴 ☺ 🐾

RISTORANTE. Punta di diamante nel poker di locali della famiglia Scala, il San Giorgio propone una cucina raffinata e coraggiosa e lo fa puntando su una squadra di giovani di talento sia in sala che in cucina. Su uno spartito basato sulla cucina di famiglia, sulla cultura dell'approvvigionamento diretto e sulla passione per il mare campano e ligure, si scrivono note che riecheggiano sapori antichi in chiave contemporanea, senza snaturare i piatti in sterili sperimentazioni. Vedi la concretezza negli gnocchi ripieni di pesto con salsa di pinoli e cialde di parmigiano o nelle coscette di piccione con 'nduja datterri e radicchio, sublime firma dello chef. Non si scherza neanche sulla pasticceria dove la spinta creativa coinvolge dolci tradizionali dalla Sicilia al Piemonte, come il biscotto di carrube farcito di biancomangiare o la nocciola con pere e topinambur. Lavoro piacevolmente complicato per la sommelier di sala che deve orientarsi, e lo fa benissimo, tra 1500 referenze.

Toe Drue Antica Osteria

80 

41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

loc. Sestri Ponente

via C. Corsi, 44r ☎ 0106500100

Chiuso sabato a pranzo e domenica

Coperti 50

Fascia di prezzo €€€ |  

RISTORANTE. Scavallato il secolo di storia, di osteria resta l'atmosfera e il nome, pur caratterizzandosi come ristorante. L'offerta invece ne sfiora ancora i canoni, basti pensare al conveniente menu pranzo (acqua, coperto e scelta di due piatti in lavagna a 28 euro) e al degustazione con quattro portate che cambiano di frequente in ragione di mercato e stagionalità. Alla carta la tradizione ma anche qualche intuizione in riferimento al Piemonte (carni) e al Friuli, terra natale di Alessandro Zane. Alcuni suggerimenti? L'uovo croccante con parmentier di porri e toma brigasca, il risotto cacio e pepe e crudo di gamberi, i calamaretti rostiti e lenticchie soffiate su crema di topinambur. E naturalmente Cappon magro vecchia Genova, mandilli al pesto Dop, zuppa di mare, stoccafisso del Toe e infine, d'estate, il fresco e moderno menu tapas. Servizio spigliato, competente e premuroso. Cantina di spessore.

20tre

via D. Chiossone, 20r ☎ 0102476191

Chiuso sabato a pranzo e domenica

Coperti 60

Fascia di prezzo €€€ |  

RISTORANTE. In pieno centro, nello storico quartiere Piccapietra, un locale di tre sale in cui si evidenzia un'amorevole cura dei dettagli, dalle illuminazioni agli arredi. La cucina, opera del giovane chef Davide Diane, approdato qui a inizio 2024, si esprime in piatti elaborati perlopiù di pesce, con esiti positivi. Non manca una lista dei vini di spessore.

Perlage

via Mascherpa, 4r ☎ 010588551

Chiuso domenica

Coperti 45

Fascia di prezzo €€€ |  

RISTORANTE. Localino intimo ed elegante nei pressi della Fiera, in attività da più di 25 anni mantenendo uno standard encomiabile. Per aiutare la scelta ci sono 4 menu degustazione da 65 a 100 euro, a partire da un percorso dedicato a chi ama i crudi di pesce, crostacei e molluschi. Nella fornita carta dei vini non sarà difficile "pescare" una buona bottiglia.

Vegia Òstàia Da o Pòulu

loc. Sestri Ponente

via Superiore Gazzo, 30 ☎ 3929473588

Chiuso martedì; aperto solo a cena escl.

sabato e domenica

Coperti 30

Fascia di prezzo € |  

TRATTORIA. Si respira un'atmosfera d'altri tempi in questo locale a gestione familiare dall'ambiente rustico, raggiungibile anche in treno. Qui si fa una vera cucina di tradizione, semplice e senza orpelli ma dai sapori schietti e veraci. Tra le specialità, la tipica sardenaira (focaccia), le acciughe marinate, le trenette al pesto, il coniglio alla ligure.

Voltalacarta

via Assarotti, 60r ☎ 0108312046

Chiuso domenica; aperto solo a cena

Coperti 35

Fascia di prezzo €€ |  

RISTORANTE. Nei pressi di piazza Corvetto, nel "salotto buono" della città, un ristorante di pochi coperti dall'atmosfera calda e distensiva. La giusta cornice per assaporare una cucina in cui la qualità e la freschezza degli ingredienti sono valorizzate da cotture sapienti e centrate. Da non perdere la loro versione del cappun magro. Lista dei vini all'altezza.

IMPERIA

A Grillo Restaurant & Wine

78 

41 CUCINA | 13 CANTINA | 24 SERVIZIO

loc. Porto Maurizio

via Vecchie Carceri, 19 ☎ 0183880895

Chiuso martedì; aperto solo a cena (in agosto sempre aperto solo a cena)

Coperti 28

Fascia di prezzo €€ |  

RISTORANTE. Quando la Campania incontra la Liguria il melting pot gastronomico non può che generare stimolanti contrasti. Il mare è centrale, a cominciare dal locale che dal promontorio del Borgo Parasio domina il golfo di Imperia, e da questo mare Vincenzo Agrillo pesca quotidianamente una materia prima eccellente: tonni, naselli, triglie e polpi, tra gli altri, che nel piatto dialogano con frutta e verdure degli orti locali attraverso fondi e condimenti anche d'ispirazione orientale. Iconici il tonno in tataki con rucola e gelato al burro e acciuga e la triglietta frita con latte di mandorle broccolo e mela verde, dove apprezzare la capacità della cucina di gestire contrasti, cotture e consistenze. Tanti calici in proposta dalla piccola ma ponderata cantina. Infine un omaggio alla pasticceria napoletana con una rivisitazione che toglie il fiato del classico melanzane e cioccolato. Servizio gentile e competente.

Salvo Cacciatori

79 

40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

loc. Oneglia

via Vieuxseux, 12 ☎ 0183293763

Chiuso lunedì

Coperti 50

Fascia di prezzo €€ |  

RISTORANTE. Un inossidabile riferimento qui presente dagli inizi del Novecento e sempre gestito, con passione ed esperienza, dalla stessa famiglia. Qui l'azienda olearia e l'orto biologico di proprietà forniscono buona parte delle materie prime utilizzate, mentre il resto, il pescato, è sempre al top e selezionato con grande cura. Qualche esempio: carpaccio di branzino di lenza con scapecce di zucchine foglie di capperi in agro e menta, spaghetti con bottarga burro affumicato e aria di prezzemolo, mosaico di ricciola di lenza con yogurt di capra, extravergine al nasturzio e insalatina di campo. Ampia cantina e servizio puntuale e garbato. Non da meno l'ambiente curato e impreziosito da un bel dehors.

Sarri

82 

43 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

b.g. Prino I.mare C. Colombo, 108

☎ 0183754056

Chiuso martedì

Coperti 40

Fascia di prezzo €€€ |  

RISTORANTE. Un grazioso terrazzino fronte mare attrezzato con gusto, grande sala interna dai bei tavoli nudi e il soppalco con nuovamente il tovagliato; mura antiche dialogano con moderni arredi in un raffinato colpo d'occhio, così come raffinata è ogni interpretazione di cucina pulita e rispettosa dell'ingrediente. Si badi che non è solo cucina di prodotto - seppur ovvia, rigorosa e molta dall'orto di casa - e neppure esclusiva ambizione di creatività, questa sempre ben calibrata. Un concerto di cotture millimetriche, di perfetto equilibrio dei sapori, anche quando più vividi (Cappellacci di hummus di ceci con novellini, cozze, il loro guazzetto e salsa al curry o Pesce castagna arrostito, albicocche alla brace, salsa ai capperi e limone). Due menu in 5 o 7 corse per 85 o 120 euro, oltre a una carta d'appoggio per farsi strada da soli con un minimo di due portate e prezzi parecchio più importanti. Servizio molto attento e cordiale. Cantina ben orchestrata.

LA SPEZIA

Andree Restaurant

79 

40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

via San Martino della Battaglia, 16 ☎

0187872808

Chiuso giovedì; in estate aperto solo a cena

Coperti 34

Fascia di prezzo €€ |  

RISTORANTE. Un ambiente accattivante caratterizzato da una sala dal design raffinato ed elegante incastonata all'interno di un antico palazzo medievale. Un equilibrio di fattori che si può ritrovare anche nei piatti che escono dalla cucina, dove si cerca di esaltare le materie prime locali in un intreccio di originalità e semplicità. A essere valorizzati sono soprattutto il pescato e le verdure, tutto locale e stagionale: brandade di baccalà con misticanza liquida albicocca all'agro e ravanelli, tortelli di acchiughe salate con ricotta e maggiorana crema di pane e cipolle agrodolci, uovo "63" con melanzane peperoni Grana e cialda di riso piccante. Un approccio che va ben oltre la tradizione e che punta a stupire il commensale. Cantina ben fornita, anche sul fronte naturale, e servizio puntuale.

Osteria della Corte

77 39 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Napoli, 86 ☎ 0187715210**Chiuso** lunedì**Coperti** 35**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 🍷 🍷 🍷

RISTORANTE. Un locale accogliente il cui ambiente si articola intorno a un'affascinante corte interna dove è gradevole mangiare in estate, il tutto in un'atmosfera piacevole e rilassante. L'offerta culinaria si divide tra mare e terra interpretando senza dogmi la tradizione ligure-spezina spaziando abilmente tra terra e mare: sformatino di carote con salsa al Parmigiano e aceto balsamico di Modena, tortelloni al tartufo nero su fonduta di Comtè, taglio di maiale arrostito con salsa alla senape e patate arrosto. Interessante e vasta l'offerta enoica, servizio competente e cordiale. Al civico 92 l'Accanto, della stessa proprietà, un incrocio fra bistrò e cocktail bar.

LAIGUEGLIA [SV]

Savò dell'Hotel Windsor

82 42 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO
p.zza XXV Aprile, 8 ☎ 0182038029**Chiuso** mercoledì; sempre aperto in alta stagione**Coperti** 38**Fascia di prezzo** €€€ | 🍷 🍷 🍷 🍷

RISTORANTE. Un palazzo storico a ridosso della spiaggia di un caratteristico borgo del Ponente ligure. Un'insegna che ammicca al dialetto (Savò vuole dire "sapore"). Sala moderna all'interno e dehors vista mare con la bella stagione. È la cornice del gourmet di questo hotel aperto una manciata di anni fa la cui cucina, sotto la guida di Gianluigi Erme - classe 1988, origini laziali ed esperienze all'estero - propone piatti moderni e dai sapori autentici concepiti per valorizzare prodotti e materie prime selezionati con attenzione a prossimità e stagionalità. In menu, quindi, tra tradizione e contaminazione si spazia in un percorso che privilegia il vicino mare ma senza dimenticare la terra, dal bottone ripieno di pesto con gamberi rosa fino al nasello al vapore con asparagi viola di Albenga, salsa bernese e katsubushi. Valida cantina. Servizio cordiale e preciso.

LAVAGNA [GE]

Impronta d'Acqua

82 

43 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

fraz. Cavi

via Aurelia, 2121 ☎ 3755291077

Chiuso martedì tutto il giorno, mercoledì e giovedì a pranzo**Coperti** 26**Fascia di prezzo** €€€ | 🍷 🍷 🍷 🍷

RISTORANTE. L'impronta impressa dallo chef Ivan Maniago alla proposta di questo locale ai margini dell'Aurelia - ambiente moderno, atmosfera accogliente, cucina a vista - non è soltanto quella inscritta nell'insegna. Da queste parti ogni preparazione è segnata da un lavoro che innanzitutto prende il via dal reperimento di sapori autentici del Levante ligure, da quelli del mare a quelli che il mare con la sua presenza condiziona (le erbe spontanee sono una passione), da quelli vegetali alle carni, con predilezione per i prodotti di piccole realtà produttive. E che poi prosegue con tecnica e accostamenti ricercati nella realizzazione di piatti curati e ben congeniati. Quattro i menu degustazione proposti, da cui si possono pescare portate alla carta: "Quinto quarto", "Pensieri", "Inedito" e il vegetariano "Vege-table". Si beve bene. Servizio preparato e preciso.

Raieù

CC

via Millite Ignoto, 23 ☎ 0185390145

Chiuso lunedì**Coperti** 85**Fascia di prezzo** € | 🍷 🍷 🍷 🍷

TRATTORIA. Trattoria dagli arredi caratteristici, semplici ma curati, che porta in tavola una cucina a base di pesce freschissimo: all'origine di tutto quello che entra in cucina c'è il peschereccio di famiglia e i piatti sono creati in base al pescato del giorno. Una trattoria in cui respirare ancora la cultura marinara del Tigullio attraverso piatti come la frittura di paranza, le acciughe marinate, lo spaghetti alle arselle e muscoli o la grigliata di pesce che unisce cozze alla piastra a pescetti locali. Presenti in menu anche alcuni Presidi Slow Food, come il salame di carne suina e bovina (razza Cabannina), che raccontano il territorio dell'entroterra. Carta dei vini che segue le orme della cucina con aziende locali, a cui si aggiungono proposte biologiche o "naturali". Servizio cortese e genuino. La proposta del vino e dell'olio autoprodotti sono un'ulteriore piacevole aggiunta.

LERICI [SP]

La Barca

fraz. Tellaro

p.zza Figoli, 15 ☎ 0187304390

Chiuso mercoledì**Coperti** 18**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 🍷 🍷 🍷

RISTORANTE. In una piccola frazione arrampicata sulle colline, un locale in posizione panoramica con una splendida vista e ambienti accoglienti. La cucina si muove fra tipicità e fantasia. Esempi: carpaccio di mazzancolle e avocado, raviolini brandacujun in salsa di bagna cauda, frittura di calamari, gamberi, acciughe e verdure. Cantina commisurata alla proposta.

Essentiae Bistrot e Ristorante

loc. Marina

fraz. Tellaro

via A. Gramsci, 22 ☎ 0187966868

Chiuso sempre aperto**Coperti** 30**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 🍷 🍷 🍷

RISTORANTE. Spettacolari la posizione e la vista sul mare, specie dai pochi (e molto ambiti) tavoli esterni, da prenotare con anticipo. Ai fuochi lo chef Martino Ruotolo, di origini partenopee, che nella sua cucina fonde freschezza delle materie prime, sapori e gusti della sua terra e della Liguria. A pranzo un menu easy da bistrot, a cena portate più elaborate.

LUMARZO [GE]

Trattoria Ligagin

CC

via Recroso, 299 ☎ 018594047

Chiuso lunedì e martedì; aperto solo a pranzo escl. venerdì e sabato**Coperti** 35**Fascia di prezzo** € | 🍷 🍷 🍷 🍷

TRATTORIA. Roccaforte della tradizione ligure, quella delle erbe spontanee, dei funghi, delle paste tirate a matterello, delle ceramiche della nonna, della stufa a legna che borbotta in cucina. Ligagin incarna tutto questo grazie a una squadra al femminile: generazioni di donne che si tramandano piatti e storie senza disdegnare piccole variazioni sulle ricette antiche e incursioni nella cucina piemontese, tra vitello tonnato e carne cruda, anche se la base resta quella ligure di campagna: pansotti di erbe, taglierini ai funghi, focaccine al formaggio e coniglio al Vermentino. Un canto libero è rappresentato dai dolci come la sfera di cioccolato, dove fantasia e consistenze trovano un felice connubio. Carta dei vini che meriterebbe una recensione a parte, ivi compresi i distillati schierati a vista sul meraviglioso bancone anni '50.

MONEGLIA [GE]

Orto by Jorg Giubbani

84 44 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO
via Venino, 12 ☎ 018549291**Chiuso** lunedì e martedì tutto il giorno; aperto solo a cena**Coperti** 24**Fascia di prezzo** €€€€ | 🍷 🍷 🍷 🍷

RISTORANTE. All'interno del boutique hotel Villa Edera e La Torretta, una tavola accogliente la cui proposta prende il via dall'"orto" dell'insegna. O, meglio, dagli orti, perché qui sono diverse le aree coltivate in bio (erbe aromatiche, agrumi, frutti, ortaggi oltre a vigneto e oliveto) da cui Jorg Giubbani attinge per realizzare una cucina che è un omaggio ai sapori della Liguria. Una cucina fatta di memoria e studio, stagionalità e sostenibilità, dove il menu "Avanguardia ligure" (6, 7 o 9 corse), realizzato soltanto con disponibilità quotidiane, ne è emblematica espressione. Cantina e servizio in linea. Offerta più easy nel bistrot Nasturzio.

NE [GE]

La Brinca

vedi scheda pag. 168

NOLI [SV]

Controcorrente

79 41 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
via C. Colombo, 101 ☎ 3492208133**Chiuso** martedì tutto il giorno e mercoledì a pranzo; in estate sempre aperto a cena tranne il mercoledì**Coperti** 20**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 🍷 🍷 🍷

RISTORANTE. Uno spazio curato, piacevole e luminoso situato proprio nel cuore del borgo marinaro. I piatti che escono da qui non possono prescindere dalla materia prima sempre freschissima che arriva direttamente dalle reti dei pescatori locali. Qui il pesce viene preparato con buona tecnica e tocchi d'estro che non vanno mai a intaccarne l'essenza: baccalà con spinacino novello noci e mandorle, tortelli alle erbe in ciuppin, vaporata di pesci e crostacei con insalata di stagione e maionese al chinotto. Le interessanti referenze enoiche arrivano dalla vicina enoteca e il servizio è disponibile e puntuale.



Gnocchetti di patata Quarantina
genovese con gamberi viola,
finocchietto e limone
Gazebo Restaurant del Grand Hotel
Alassio - *Alassio* (SV)

NE [GE]

La Brinca

ccc

via Campo di Ne, 58 ☎ 0185337480

Chiuso lunedì; aperto solo a cena escl. sabato, domenica e festivi**Coperti** 65**Fascia di prezzo** €€ | 🍴 ♿ 🌿**TRATTORIA**

Se c'è qualcuno che ha saputo raccontare la Liguria dei bossi ligustri, i cocchi aguzzi di bottiglia, l'odore dei limoni è stato certamente Montale ma se vogliamo ascoltare, anzi annusare la poesia dei profumi e delle fragranze della cucina ligure dobbiamo affidarci al racconto che la Brinca ha scritto negli ultimi 37 anni sul fondo bianco di una ceramica antica. Come una forza del passato proiettata nel futuro, la famiglia Circella è sempre stata un passo avanti nella ricerca, nella promozione e nella sostenibilità di un locale che è autonomo sotto tanti punti di vista ma intimamente legato al territorio grazie a operose sinergie che valorizzano carni, ortaggi e frutti locali, fino alla riscoperta di grani dimenticati come saragolla e toSELLA che dalla spianatoia alla tavola prendono la forma di frisciuille e gasse nel sublime condimento del pesto al mortaio stile Brinca. Nella staffetta di famiglia i cambi sono stati perfetti: da una parte Simone ha ulteriormente raffinato e "asciugato" i grandi classici di famiglia anche adattandoli alle oscillazioni del gusto, si pensi alla noce di vitellone con sottaceti di casa (sono tante le conserve proposte dalla bottega) e maionese di maggiorana oppure al fritto alla genovese dove con latte brusco e stecchi scrocchiano anche coniglio e cima, dall'altra Matteo sommelier di rango sta interpretando con piglio insurrezionalista le nuove traiettorie del vino, anche attraverso un vorticoso servizio al calice che trova massima espressione nelle due corpose degustazioni, ovvero il Viaggio in Liguria improntato sulle specialità di carne e Sentieri della Valle di matrice decisamente vegetale. Meritano sempre un discorso a parte i dolci di mamma Pierangela che omaggiano con personalità la pasticceria genovese: i semifreddi di panera e rose, i cobeletti con marmellata di arance dal frutteto di proprietà, il biancomangiare con la frutta candita e infine quella torta chiavarese nata nelle valli celebrata sulla riviera e tornata sulle tavole de la Brinca nella brillante rilettura impreziosita dalle nocciole di casa.

Da Ines

75 🍴

38 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO
via V. Vignoli, 12 ☎ 019748086**Chiuso** martedì; aperto a pranzo escl. venerdì, sabato e domenica (in alta stagione sempre aperto solo a cena)**Coperti** 80**Fascia di prezzo** €€ | 🍴 ♿ 😊

RISTORANTE. Situato proprio di fronte la Cattedrale, ammirabile anche dagli ambiti tavoli all'aperto nella bella stagione, si trova questo punto fermo della ristorazione savonese. Un inossidabile riferimento per chi vuole gustare una cucina di mare essenziale, senza fronzoli e ben fatta, qui presente dalla metà del secolo scorso. In carta ricette classiche che ben valorizzano la materia prima ittica che viene da questo mare: gamberi in tempura, paccheri con gamberi crema di rucola pomodorini e basilico, spigola in crosta di patate. Per accompagnare interessanti bottiglie regionali e nazionali. Personale disponibile e puntuale.

Nazionale

75 🍴

38 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO
c.so Italia, 37 ☎ 019748887**Chiuso** sempre aperto**Coperti** 60**Fascia di prezzo** €€ | 🍴 ♿

RISTORANTE. Una di quelle tavole che devono il suo successo alla lunga fidelizzazione dei clienti locali. Qui infatti si parla di un'attività dalla gestione familiare che va avanti dal 1916 e che, dopo oltre un secolo, ha saputo mantenere il legame con chi abita questi luoghi anche grazie a una proposta culinaria che è restata sempre valida, nonostante i cambi di gestione. Qui si viene per gustare una cucina di mare semplice e diretta, fatta di materia prima e attenzione alle cotture. Oltre alla carta, occhio ai fuori menu del giorno in lavagna. Cantina discreta e servizio competente.

Il Vescovado

82 🍴

43 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
p.le Rosselli, 13 ☎ 0197499059**Chiuso** sempre aperto**Coperti** 40**Fascia di prezzo** €€€€ | 🍴 ♿ 🌿 😊

RISTORANTE. In posizione più che panoramica, all'interno dell'antico palazzo vescovile di Noli, la cucina di Giuseppe Ricchebuono porta in tavola i sapori freschi di queste terre, interpretati con tecnica solida, raffinata creatività e rispetto profondo della materia prima. L'ambiente ricco di fascino, elegante e curato, al quale si aggiunge il panorama mozzafiato sul golfo di Noli, ben predispongono il commensale ai due percorsi degustazione che puntano a esaltare quanto di meglio questo territorio possa offrire. Una cucina che interpreta con estro e tecnica la tradizione di mare regionale: baccalà con cuore di bue e tartufo delle Manie, spago con peperone super muscolo di La Spezia e finocchietto di mare, nasello da palamito con anguria alla brace e maionese all'aglio di Vessalico. A questo va aggiunto una cantina adeguata e un servizio professionale.

PIEVE LIGURE [GE]

Ortica

80 🍴

41 CUCINA | 14 CANTINA | 25 SERVIZIO
via G. Migone, 4 ☎ 0103460550**Chiuso** sempre aperto solo a cena escl. sabato e domenica**Coperti** 50**Fascia di prezzo** €€ | 🍴 ♿ 🌿

RISTORANTE. Insegna che vale decisamente il viaggio, con una posizione da sogno e una vista spettacolare sul Golfo Paradiso. Qui il ristorante Ortica ha trovato il suo habitat ideale, grazie a una cucina che utilizza prodotti freschi a km0 e coltivazioni aeroponiche indoor, insieme ai frutti del Mar Ligure e alle carni di razza bovina autoctona Cabannina. La cucina di Matteo Dimoro rende omaggio al territorio con due percorsi degustazione "Cucina agricola nell'orto" e "Dalla padella alla brace", rispettivamente a 45 e 55 €, accompagnati da un menu à la carte. Tra i piatti imperdibili le reginette al pesto con patate e fagiolini, la lasagna Ortica con pasta fresca alle erbe e tocco di Cabannina e poi la brace, vero fulcro della cucina. La carta dei vini è allineata con la proposta, il servizio attento.



PIGNA [IM]**Federico Lanteri
all'Osteria Martini****78**40 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
p.zza Castello, 10 ☎ 3496381330**Chiuso** lunedì e martedì; mercoledì e giovedì a cena; d'estate lunedì tutto il giorno e martedì a pranzo**Coperti** 35**Fascia di prezzo** €€€ | 🍷 🌿 🐾

RISTORANTE. Osteria - più di nome che di fatto, situata all'interno delle ex cucine del castello - guidata da Federico Lanteri, "cuoco-contadino" che ha per missione l'elogio di queste terre. Azienda e orto (lo cura da oltre 30 anni) sono i principali fornitori degli ingredienti utilizzati. Notevole mano in tutte le preparazioni che a tratti non disdegnano qualche intervento più "cosmopolita", come il fagiolo di Pigna con gel di soia o con spuma di formaggio di capra. Poi coniglio alla ligure, ravioli di erbette, zuppa di pesce, il Turtun, torta salata tipica di Castelvittorio, altra meraviglia di borgo proprio di fronte ai 12 coperti della fresca terrazza estiva. Ambiente curato e personalizzato con gusto e rispetto. In sala Aurora Peirano, la moglie che cura magistralmente il servizio. Cantina completa e di buon prestigio con chicche locali. Due i menu (45 e 55 euro).

PORTOFINO [GE]**Cracco Portofino**

Molo Umberto I, 9 ☎ 0185 1636026

Chiuso lunedì tutto il giorno e martedì a pranzo**Coperti** 40**Fascia di prezzo** €€€€ | 🍷 🌿 🐾

RISTORANTE. Ambienti raffinati e terrazze panoramiche fanno da sfondo a una cucina di livello, impostata dallo chef Carlo Cracco ed eseguita da Mattia Pecis, coinvolto nel progetto fin dall'apertura. Pesce, molluschi e crostacei sono i principali protagonisti di una carta che riporta anche riletture della tradizione. Menu a 210 euro, cantina e servizio all'altezza.

DaV Mare

via Roma, 2 ☎ 0185267802

Chiuso sempre aperto**Coperti** 40**Fascia di prezzo** €€€ | 🍷 🌿 🐾

RISTORANTE. Proprio sull'iconica "piazzetta", in un'atmosfera raffinata ed esclusiva, apre le porte questo locale pensato e creato dalla famiglia Cerea. Si viene qui per vivere un'esperienza unica, ma anche perché si mangia davvero molto bene. Oltre a due degustazione (a 160 e 200 euro) c'è una carta che è una vera tentazione, a partire dai paccheri alla Vittorino.

PORTOVENERE [SP]**Portivene****77**39 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO
via Capellini, 94 ☎ 0187792722**Chiuso** lunedì**Coperti** 16**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 🌿 🐾

RISTORANTE. Sul carruggio principale, un locale di cucina marinara realizzata con cura, anche nell'impiantamento, e valide materie prime. Dentro, a caratterizzare un ambiente rilassato c'è una piccola barca utilizzata come bancone. Fuori, qualche tavolo quando la stagione lo permette. A tavola, quindi, tra piatti della tradizione e gentili rivisitazioni, si spazia tra ostriche di Portovenere e lo scabeccio di acciughe, tra linguine al pesto e paccheri con ombrina e funghi shiitake, tra gamberi affumicati e il pescato del giorno. Cantina in linea. Servizio cortese e preparato.

Tre Torri**CC**

p.zza G. Bastreri, 9a ☎ 0187790477

Chiuso lunedì a luglio e agosto sempre aperto**Coperti** 90**Fascia di prezzo** € | 🍷 🌿 🐾

TRATTORIA. Oltre venticinque anni di attività per questa insegna in accattivante posizione (il locale, accogliente, è sulla piazzetta di Portovenere, con tavoli all'aperto da cui si scorge il mare) che propone piatti che attingono a piene mani dai prodotti e dai sapori della zona. A partire dal pescato, consegnato giornalmente da pescherecci locali, che detta le voci presenti in menu, e a cui vengono accostate erbe, agrumi e ortaggi di prossimità secondo stagione. A tavola si spazia quindi tra paste - quelle fresche sono fatte in casa - e piatti preparati secondo ricette liguri arricchite qui e lì di qualche tocco d'estro, tra crudità e acciughe in varie preparazioni, trofie al pesto e spaghetti allo scoglio, il pesce di giornata al forno o alla griglia e il fritto di mare. Buoni dolci in chiusura. Focus sul territorio in cantina. Servizio cortese.

RAPALLO [GE]**U Giancu****78**40 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
via San Massimo, 78 ☎ 0185261212**Chiuso** mercoledì; aperto solo a cena escl. domenica**Coperti** 90**Fascia di prezzo** € | 🍷 🌿 🐾

RISTORANTE. Varcando la soglia di U Giancu si entra in un ristorante-mondo che vibra nei colori rutilanti della sala, punteggiata da tavole e albi di fumetti rigorosamente originali e autografati, cornucopie di erbe spontanee, scatole di latta d'antan e tutta la natura che circonda il locale di Fausto Oneto, che di bianco ormai ha solo il baffo. La campagna è nel dna del locale, oltre alle misticanze ci sono sempre giardinieri e verdure locali ripiene fritte o saltate. Ottimi gli gnocchi di patate viola e le carni del cortile, come quelle di coniglio o di pollastrella. In periodo, da provare le portate che vedono protagonisti i funghi. Completano il quadro, "birrette" autoprodotte e il pane fatto in casa.

RECCO [GE]**Manuelina****79**40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
via Roma, 296 ☎ 018574128**Chiuso** mercoledì**Coperti** 70**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 🌿 🐾

RISTORANTE. Un locale storico gestito con ostinazione e passione dalla famiglia Carbone dal 1885. All'epoca era solo una focacceria, ma ebbe un successo immediato per il fatto che era frequentata da personaggi famosi dell'epoca. Oggi i nipoti Cesare e Cristina Carbone portano avanti un'attività suddivisa fra il gourmet, il catering, l'hotel e la più casual focacceria bistrot. Da provare, ovviamente, la focaccia di Recco col formaggio, per poi passare a intriganti ricette di mare e di terra come la ricciola in carpaccio con pepe rosa e sale affumicato, i pansotti fatti a mano ripieni di "prebuggiun" con salsa di noci e il calamaro ripieno di cima alla genovese con gocce di pomodoro confit e basilico. A far da spalla un'interessante selezione enoica e il personale puntuale e garbato. Il tutto in un ambiente curato e accogliente.

Da Ö Vittoriö**75**38 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Roma, 162 ☎ 018574029**Chiuso** sempre aperto**Coperti** 200**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 🌿 🐾

RISTORANTE. Posto storico a gestione famigliare, in cui la famiglia Bisso dal 1860 propone all'interno della vasta struttura piatti tradizionali liguri e cucina di pesce. Da provare la focaccia al formaggio di Recco, le paste fresche fatte a mano e il Ciuppin Gioioso, la zuppa di pesce ideata dal locale. Carta dei vini ampia, con focus su vitigni e produttori locali. Il locale presenta varie sale, con diverse ambientazioni e numerosi coperti, gestiti da uno staff cordiale e disponibile. Possibilità di pernottare nell'hotel di famiglia e organizzare catering ed eventi.

RIOMAGGIORE [SP]

Rio Bistrot



via San Giacomo, 10 ☎ 0187920616

Chiuso sempre aperto

Coperti 24

Fascia di prezzo €€ | 🍷 🐕 🚰

BISTROT. Una location affascinante quella di questo bell'indirizzo situato proprio a un passo dall'acqua che comprende anche una splendida terrazza panoramica dalla quale poter ammirare il mare delle Cinque Terre. Molto curato anche lo spazio interno dove si muove un servizio disponibile e attento. Dalla cucina escono piatti di mare che fanno leva su un pescato sempre freschissimo che viene preparato in ricette che tendono a esaltarlo con un occhio sempre rivolto alla tradizione locale. La carta dei vini punta a esaltare le tante peculiarità della zona senza farsi mancare ottime referenze dall'Italia e d'Oltralpe.

SAN BARTOLOMEO AL MARE [IM]

La Femme - Mood Osteria



42 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO

via C. Battisti, 58 ☎ 3339980201

Chiuso lunedì

Coperti 40

Fascia di prezzo €€€ | 🍷 🚰 🐕 🍷

RISTORANTE. Un'insegna con due anime che si incrociano nella figura dello chef Roberto Rollino sapiente coordinatore dell'offerta culinaria sia de La Femme, ramo dedicato ai matrimoni, sia del Mood Osteria. Quest'ultima è la parte dedicata alla clientela quotidiana e si caratterizza per l'affascinante spazio a bordo piscina e un ampio open space. La cucina ha un'impronta raffinata, bella nelle presentazioni e nel concept fatto di tradizione ligure e piemontese: brandacujun, raviolo alle erbe verdi con pesto fresco e Parmigiano, tonno in piastra alla catalana, calamaretti alla griglia con panissetta liquida e friggittelli in leggera salsa di acciughe. Cantina ampia e servizio professionale.

SANREMO [IM]

Paolo e Barbara



43 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO

via Roma, 47 ☎ 0184531653

Chiuso lunedì e martedì; aperto solo a cena

Coperti 24

Fascia di prezzo €€€€ | 🚰 🍷 🐕 🍷

RISTORANTE. La cucina di Paolo, tradizionale ma capace di evolvere nei decenni, e la grazia elegante della moglie Barbara ne fanno un posto senza tempo. Lo stile è classicista, di impostazione francese, ma con il cuore italiano. Negli anni Paolo – precursore di molte idee sulla cucina di mare – ha dato sempre più importanza all'azienda agricola in Val di Nervia dove produce molti dei prodotti della sua dispensa, e ormai con gioia si presenta come chef contadino. Non a caso il menu principale si chiama Orto e Mare (145 euro, 110 la versione ridotta a sette piatti) con perle come l'Uovo affogato ai ricci di mare, gambero rosa del Mar Ligure, verdure croccanti, il Merluzzo "accomodato" in oliocottura, le Lumache della Val di Nervia alle dodici erbe. La carta, correttamente stringata, presenta altre piacevolezze come la Zuppa di pesce "ciuppin" e lo Scabeccio di triglie. Da non trascurare la sezione dei crudi, vero vanto di Paolo. Carta dei vini molto vasta, con opportuno spazio alle aziende liguri.

Soul



c.so A. Mombello, 41 ☎ 0184638172

Chiuso giovedì; in estate sempre aperto

Coperti 90

Fascia di prezzo €€ | 🍷

BISTROT. Atmosfera rilassata, sorrisi spontanei e una "cucina dell'anima" che si è evoluta negli anni – prima facevamo principalmente burger, per quanto gourmet – con un preciso obiettivo: portare a tavola una materia prima di qualità trattata con il giusto rispetto. Via libera a ostriche e crudité, ma per gli amanti dei piatti "cucinati" c'è comunque l'imbarazzo della scelta, sia di mare che di terra: dal Brandacujun e pane tostato al Vitello tonnato e capperi fritti, dai Tortelli di branzino all'acqua pazza alle Tagliatelle al ragù di coniglio di Carmagnola, ancora frittura e catalana di pesce o galletto ruspante e filetto alla Rossini. Carta dei vini perfettamente coerente.

La Pignese

p.zza Sardi, 7/8 ☎ 0184501929

Chiuso sempre aperto

Coperti 80

Fascia di prezzo €€€ | 🍷

RISTORANTE. Dal 1919 solida insegna che non delude mai. I piatti sono frutto dell'esperienza, realizzati con l'utilizzo degli ingredienti del territorio, dai crudi alle paste fatte in casa, dalle zuppe al fritto di calamaretti o il pescato del giorno alla genovese. Anche qualche scelta di carne. Carrello dei dolci. Personale preparato e gentile, cantina perlopiù classica.

SANTA MARGHERITA LIGURE [GE]

Ò Magazin Bistrot



via Cairoli, 3 ☎ 0185698962

Chiuso mercoledì

Coperti 30

Fascia di prezzo €€ | 🍷 🚰 🐕 🍷

BISTROT. È il secondo locale di Emilia e Simona Mussini (il terzo, neonato, è a Rapallo), eredi di un cantiere navale di Portofino dove, in un magazzino inutilizzato, hanno aperto il loro primo Ò Magazin. Qui il plot gastronomico su cui è stata costruita l'offerta è quello della cucina di tradizione delle case borghesi di una volta (da cui anche la scelta della location: palazzo storico del centro e atmosfera di familiare eleganza). A tavola si spazia tra le focaccette con stracchino e il tortino di acciughe, gli spaghetti con crema di cozze e i pansoti con salsa di noci, il coniglio alla ligure e il castagnaccio. Vini in linea. Servizio agile e gentile.

Osteria Pandenus



Calata del Porto, 6 ☎ 01851756875

Chiuso in estate sempre aperto; da metà settembre lunedì, martedì e mercoledì

Coperti 70

Fascia di prezzo €€ | 🍷 🚰

BISTROT. È il primo locale Pandenus fuori Milano. All'ingresso di Calata del Porto, questa Osteria (solo nel nome) è moderna nell'atmosfera come nella concezione, con sala interna, dehors e tavoli sull'acqua (servizio take away via app) dove poter sostare anche per un aperitivo. La cucina, supervisionata dal blasonato chef Enrico Bartolini, sfrutta sapori e materie prime locali per realizzare classici della cucina italiana non solo al gusto mare. A tavola si spazia tra piatti da condividere (dalle alicette

fritte ai mondeghili fino alla pizza al padellino), tonnarelli cacio e pepe con tartare di gambero e costoletta alla milanese. Cantina piccola e giusta. Servizio gentile.

SARZANA [SP]

Fuin



p.zza G. Matteotti, 5 ☎ 3343508021

Chiuso martedì

Coperti 22

Fascia di prezzo € | 🚰

TRATTORIA. Trattoria contemporanea che già dal nome, dedicato al nonno - e che significa faina nel senso di persona astuta - rende l'idea del tipo di proposta messa a punto da Giacomo Devoto, figura poliedrica di chef con i suoi locali di qualità sparsi in questo spicchio così evocativo di territorio tra Liguria e Toscana. Da Fuin i piatti della tradizione ligure e lunigianese sono protagonisti. Rigorosa la selezione delle materie prime tra cui spiccano le carni di razza cabannina, ma anche i vegetali, molti provenienti dagli orti di proprietà. Tra i piatti ben eseguiti, i testaroli sarzanesi e il brandacujun. Al momento del dessert, il gelato è accompagnato dalla stroschia (preparata con il Vermouth). Pranzo di lavoro in settimana, carta dei vini ragionata e bottega dove acquistare cose buone.

Rondò



40 CUCINA | 13 CANTINA | 24 SERVIZIO

via Rossi, 28 ☎ 0187958464

Chiuso mercoledì

Coperti 40

Fascia di prezzo €€ | 🍷 🚰 🍷

RISTORANTE. Da un po' di tempo si erano perse le tracce di Luciana Ambrosini e le sue figlie Elena e Giulia, per anni al timone della trattoria Armanda di Castelnuovo Magra, insegna molto amata dai buongustai. Fa piacere quindi ritrovare qui, in un grazioso locale del centro storico di recente apertura, Luciana ai fornelli insieme a Saber Snoussi, marito di Giulia che è in sala. La cucina ha come punto di partenza la tradizione, inserendo giudiziosi twist creativi. Ecco quindi la terrina di coniglio, panizza e cipolle caramellate, le polpette di ceci con salsa allo yogurt, la buonissima pasta e fagioli con tagliolini fatti in casa, il coniglio ripieno, la trippa in umido. Lista dei vini ancora in fieri ma già interessante, con focus sulla Lunigiana, mezze bottiglie e scelte a calice. Servizio professionale e caldo al tempo stesso.

SAVONA

Scrap
77

40 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO
p.zza d'Alaggio, 9/R ☎ 0192219734
Chiuso martedì
Coperti 25
Fascia di prezzo €€€ | 🍴 ♿ 🐾

RISTORANTE. C'è voluto poco perché il locale nato per volere dei giovani Giacomo Faziola, Caterina Panerati e Alfredo Ziliani diventasse uno degli indirizzi più interessanti della città. Situato sulla Darsena, si articola in due salette ben arredate e un piacevole dehors. La cucina di Giacomo è divertente, moderna, appagante, fatta di belle idee e buoni ingredienti, non necessariamente liguri, utilizzati senza sprechi. La carta offre piatti e "piattini" più due menu degustazione, in modo che ciascuno possa costruirsi il proprio percorso. Conserviamo un felice ricordo delle mazzancolle con grasso di pecora, yogurt e finocchietto selvatico; degli spaghetti con burro affumicato, aglio e acciughe marinate; dei ceci in zimino, totani "sporchi" alla brace e limoni sotto sale. Bene anche i dessert. In cantina una ragionata selezione di vini naturali e alcune opzioni a calice.

A Spurcacciu-a
dell'Hotel Mare

84

43 CUCINA | 17 CANTINA | 24 SERVIZIO
via Nizza, 41 ☎ 019862263
Chiuso lun. tutto il giorno, mar. a pranzo e dom. a cena; in estate lun. tutto il giorno, martedì, mercoledì e giovedì a pranzo
Coperti 45
Fascia di prezzo €€€€ | 🍴 ♿ 🐾

RISTORANTE. Intorno alla figura carismatica di Pervinca Tiranini, titolare e custode del segreto dell'ospitalità raffinata ma schietta, si articola il progetto di cucina di Simone Perata. I suoi piatti raccontano con calore e consistenza l'identità di un ristorante che da sempre ondeggia sulle stagioni del mare. Smontare un cappon magro che diventa nel piatto teoria di colori, ribaltare due "classiconi" di carne in Pescatrice alla Wellington e Tonno alla Rossini o rileggere la linguina fredda marchesiana con leche de tigre e lumachine di mare, sono alcuni tra i gesti felicemente provocatori che colorano l'esperienza unica alla Spurcacciu-a. Imponente e profonda l'enciclopedia dei vini con tanti capitoli dedicati alla Francia. Dessert che mettono in scena un lavoro sul contrasto, anche spinto, tra elementi dolci, acidi e vegetali limitandone così la parte zuccherina.

SESTRI LEVANTE [GE]

Cantine Cattaneo

79

41 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
s.da Vicinale della Madonnetta, 1
☎ 0185487431
Chiuso lunedì; aperto solo a cena
Coperti 35
Fascia di prezzo €€€ | 🍴 ♿ 🐾

RISTORANTE. Un riferimento nel Tigullio, situato all'interno di un cascinale seicentesco ristrutturato con cura. Un bel locale accogliente e curato dove la cucina, sia di terra che di mare, è basata su materie prime degli immediati dintorni selezionate con attenzione ed elaborate con buona tecnica e tocchi d'estro azzeccati. Tra le proposte: cotto e crudo dell'orto con burrata affumicata, tortelli di piselli liquidi e cipolla giarratana, pescato alla brace, prescinsêua con sedano e mela verde. Per accompagnare si sceglie da un'ampia selezione enoica. Garbato e professionale il servizio.

SPOTORNO [SV]

Terrazza 21
dell'Hotel Premuda

79

41 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO
p.zza Rizzo, 10 ☎ 019745157
Chiuso lunedì e martedì
Coperti 40
Fascia di prezzo €€€€ | 🍴 ♿ 🐾

RISTORANTE. Coi piedi nell'acqua e una lunga storia nel contesto alberghiero spotornese, adatto per un aperitivo sulla spiaggia, come un pranzo più informale. Ma è a cena che la completa tavolozza di Andrea Barezzi sfodera palinsesti culinari qui poco battuti. C'è un menu a 55 euro e la carta: dai ravioli freddi di daikon ripieni di ricotta di mandorle e salsa ai peperoni allo spaghetti di pasta fresca alla finta carbonara di pistacchio e pancetta di pesce spada e 'nduja piccante calabrese (esemplare equilibrio pur in molti ingredienti), poi l'eccellente astice glassato e il suo lobster roll. Cantina selezionata e di buon respiro. Per l'ambiente, la terrazza sul mare parla da sola. Servizio empatico, attento e gioviale.

TAGGIA [IM]

La Conchiglia

loc. Arma di Taggia
via Lungomare, 33 ☎ 018443169
Chiuso mercoledì tutto il giorno e giovedì a pranzo
Coperti 28
Fascia di prezzo €€€€ | 🍴 ♿ 🐾

RISTORANTE. Cambio di mano per questo ristorante che si conferma un valido approdo per gli amanti del pescato, qui sempre freschissimo, trattato con rispetto in preparazioni perlopiù classiche, anche se non manca qualche guizzo creativo e incursione di terra. Carta dei vini che tocca Francia e Italia. Servizio preparato.

VENTIMIGLIA [IM]

Balzi Rossi

85

44 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO
loc. Ponte San Ludovico
via Balzi Rossi, 2 ☎ 018438132
Chiuso martedì e mercoledì
Coperti 25
Fascia di prezzo €€€€ | 🍴 ♿ 🐾

RISTORANTE. Luogo storico della ristorazione di alta qualità nella Liguria di Ponente, aperto nel 1982, ha trovato nuova vita con l'arrivo, due anni fa, di Enrico Marmo, che ha portato il suo dinamismo, il suo istinto selvaggio e la sua capacità di lavorare su registri vari. Lui è astigiano, ma in questo angolo di Liguria si è trovato subito a meraviglia, concentrando gli sforzi su un solo menu degustazione, Momento, composto da cinque o sette portate (rispettivamente 120 e 140 euro) di sfrenata libertà creativa, con i piedi nel mare ma anche lo sguardo rivolto alla terra. Tra gli episodi, i Gamberi piselli e caviale, lo spirituale Carciofo alla ligure e le saporose Tagliatelle di grano saraceno, siero innesto, acetosella, caviale, aglio. Nella carta spuntano, oltre a piatti che omaggiano il passato glorioso del locale, come il Ravioli della Pina - ovvero Giuseppina Beglia, fondatrice del locale - gli Scampi cotti sulla brace di ulivo, lo Spaghetto ricci di mare e rosmarino, il Coniglio arrosto alla ligure. La sala funziona a meraviglia, nota per la notevole cantina, immaginata da Lorenzo Moraldo come espressione di un unico territorio che comprende Liguria, Piemonte e Francia meridionale, Corsica compresa.

Casa Buono

80

42 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO
fraz. Trucco
c.so Cuneo, 28 ☎ 3405188538
Chiuso lunedì e domenica, martedì e mercoledì a pranzo
Coperti 30
Fascia di prezzo €€€€ | 🍴 ♿ 🐾

RISTORANTE. Un ambiente semplice e curato, atmosfera accogliente, e una cucina che sorprende interpretando sapori e colori del Ponente ligure con tecnica, personalità e originalità. Benvenuti nella Casa di Antonio Buono, ai fornelli, e di Valentina Florio, a guidare con bravura e gentilezza la sala, coppia di professionisti del settore che, conoscitisi al Mirazur di Mentone (lui è stato sous chef di Mauro Colagregco), hanno deciso di intraprendere in questo lembo di terra in cui l'Italia sfiora la Francia il loro progetto di vita e di lavoro. La proposta, che cambia quotidianamente secondo disponibilità e fantasia (dall'Asparago di Albenga e pancetta al Nasello e bietoline), gira intorno a un unico menu degustazione, il "Mare e orto", che può estendersi a una portata di carne diventando "Mare, orto e terra" ed essere ampliato con una selezione di formaggi. La cantina accompagna bene il pasto.

Marco Polo

82

42 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO
Passeggiata Cavallotti, 2 ☎ 01841952500
Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica sera; in estate lunedì tutto il giorno e martedì a pranzo
Coperti 45
Fascia di prezzo €€€€ | 🍴 ♿

RISTORANTE. Era il 1960 quando, con una palafitta sulla spiaggia con stabilimento balneare, nacque questa insegna divenuta negli anni è diventata interprete raffinata dei sapori locali. Ai fuochi c'è Diego, terza generazione della famiglia Pani, chef classe 1993 con alle spalle esperienze che vanno da Guy Savoy ad Alain Ducasse. Il quale, a partire da preparazioni iconiche (dal risotto al polpo ed erbe fino ai tagliolini con fricassea di astice e basilico) propone una cucina immediata e di mercato dove, con tocchi d'estro, la tecnica è al servizio della materia (vedi il galletto, crema di fagioli al cocco, menta e rosmarino). Servizio disinvolto e preciso. Si beve bene. Dehors. Della stessa proprietà la Trattoria dei Pani e il ristorante Venti a Ventimiglia e la Locanda Marinai a Bordighera Alta.