

# Genova a tavola

Ristoranti • Trattorie • Pizzerie • Altri Locali



Sono veramente lieto di poter presentare la pubblicazione Genova a tavola, iniziativa editoriale che riprende un'idea realizzata da questa APT anni orsono e poi purtroppo abbandonata.

Solamente grazie alla determinazione del nostro staff il progetto è stato recuperato, aggiornandolo là dove necessario ed arricchendolo di nuove informazioni utili per il Lettore.

Grande quindi è stato l'impegno profuso dall'intera struttura dell'Ente, così come assai impegnativo è stato l'investimento necessario.

Certamente nulla sarebbe stato possibile senza il costante sostegno che la Camera di Commercio di Genova ha voluto riservare all'iniziativa, così come ha fatto la Banca CARIGE, da anni ormai nostro tradizionale sponsor editoriale.

Devo ricordare inoltre la collaborazione dei nostri Ristoratori, pressoché unanime, per l'attenzione con cui i loro autorevoli rappresentanti nel nostro Consiglio hanno sollecitato e seguito la pubblicazione.

Paolo Lingua, infine, ha perfezionato da par suo il nostro lavoro.

Oggi con quest'opera dedicata all'enogastronomia, componente essenziale dell'offerta turistica, viene così completata una serie di pubblicazioni informative illustranti Genova,

le sue Riviere, il suo Entroterra, la ricettività del comprensorio.

Tutte le pubblicazioni, sono naturalmente anche visibili e scaricabili dal portale [www.apt.genova.it](http://www.apt.genova.it).

**Giancarlo Garassino**

Direttore Generale

Azienda di Promozione Turistica Genova

Genova è una città di mare, una città d'arte che nel 2004 è stata proclamata Capitale Europea della Cultura ma è soprattutto un posto dove si mangia bene. E quella genovese è una cucina "magra" ma tutt'altro che povera. Al contrario, è ricca di sapori e di aromi che ricordano orti strappati alle montagne grazie a coraggiosi terrazzamenti, uliveti arsi dal sole, pesci catturati da barche o pescherecci locali. La cucina genovese, poi, è rimasta molto legata alle proprie tradizioni.

Basta guardare il menu di qualsiasi trattoria, in città e nell'entroterra, per ritrovare, sostanzialmente immutate, le stesse ricette citate nelle antiche cuciniere.

Ed è questa cucina che la Camera di Commercio di Genova ha deciso di promuovere, attraverso un'opera paziente di certificazione della qualità dell'olio e del vino, della crescenza, della focaccia di Recco, del basilico e, in prospettiva, del pesto; ma anche sul web, attraverso [www.made-in-liguria.it](http://www.made-in-liguria.it), portale per il commercio elettronico che offre la possibilità di acquistare on line i "sapori" originali della nostra terra; o con strumenti più tradizionali, come la colorata cartina dei produttori agro-alimentari tipici e di qualità della provincia di Genova: "Dove trovarli e dove acquistarli"; infine, affiancando l'Azienda di Promozione Turistica genovese nella riedizione della Ristoguida, uno strumento prezioso per il turista che si avvicina a Genova per la prima volta ma anche per chi già la conosce e vuole gustarla nel modo migliore, a tavola.

**Paolo Odone**

Presidente

Camera di Commercio di Genova

# La Cucina Genovese

## un po' di storia



Alla fine del XIII secolo, quando s'era compiuto, ormai, il primo dei cosiddetti "secoli d'oro" della storia di Genova, quello che viene anche, definito "il Volo del Grifo" (volo che sarebbe iniziato con l'epopea della Prima Crociata), il livello di vita degli abitanti del fiero comune marinaro era certamente uno dei più alti dell'Europa e del Medio Oriente. Ovviamente chi ne usufruiva - come del resto dovunque - era il ceto dirigente: ma anche il cosiddetto *populus* (la borghesia che stava sotto il patriziato urbano) non se la cavava male.

Peggiora la condizione della plebe, ma questo era un fatto generalizzato.

Genova era una piccola e agguerrita potenza mondiale: controllava mercati in Oriente, trattava affari con le carovaniere che venivano dalla Persia, dall'India e soprattutto dall'Impero Mongolo. Dopo il Trattato di Ninfedo aveva condizionato la politica di Bisanzio. Aveva distrutto Pisa alla Meloria e aveva umiliato Venezia a Lajazzo e a Curzola. Le sue galee bordeggiavano ben oltre le Colonne d'Ercole verso le Fiandre e verso l'Inghilterra. I suoi ammiragli e i suoi mercanti-banchieri erano saldamente insediati nel Regno di Castiglia e si apprestavano a costruire il destino marittimo-coloniale del piccolo Regno del Portogallo.

Basi genovesi erano ben salde sulle coste mediterranee del Marocco.

La città era un emporio internazionale: il Genovino d'oro era una moneta forte e apprezzata. E con il Genovino e con l'abilità consolidata di conquistare i mercati di merci con alto valore aggiunto, nei magazzini che s'affacciavano nelle logge dei palazzetti di pietra dove erano asserragliate in "clan" le potenti famiglie-aziende, erano stipati tessuti di pregio, metalli preziosi, pietre preziose, spezie (un vastissimo genere merceologico utile all'alimentazione e alla farmaceutica), tinture, cuoi, pellicce, armi, oggetti artigianali di squisita fattura. Le case dei genovesi del ceto dirigente erano austere e spartane, soprattutto all'esterno, ma all'interno non nascondevano, anche per quel che riguardava gli oggetti d'uso comune (argenti, vetri rari, ceramiche), un'opulenza, segno di salda ricchezza e di potere.

Lo stesso discorso valeva per la tavola. È evidente che Genova era una città che non poteva contare su un'economia di sussistenza "autarchica" per i limiti agricoli del suo immediato hinterland. Attorno a Genova, al di là d'una diffusa orticoltura fatta di microproprietà frazionata nella zona più urbanizzata e appena più estesa nelle vallate (Polcevera, Bisagno), c'era penuria di grano e di altri cereali; era limitatissima la zootecnia; mancavano latte e latticini.

Così i genovesi, tra i primi nel Mediterraneo, "inventarono" la cucina d'emporio, frutto di importazioni che venivano da molto lontano, una cucina esotica *ante litteram* i cui materiali potevano anche costare assai meno di quelli che invece occorreva recuperare con carri, asini, cavalli e buoi, varcando l'Appennino e inoltrandosi in Piemonte, Lombardia ed Emilia. La "padrona di casa" dei ceti superiori così s'impraticò assai presto dell'arte d'una spesa effettuata con il criterio della crestomazia, della fantasia, del *mixage* di vari elementi. I genovesi scoprirono con la Crociata il pinolo e lo innestarono sui loro alberi che ne erano privi; appresero l'arte delle paste di semi oleosi (mandorle, in particolare) per confezionare dolci o salse; conobbero fresche cagliate assai simili allo yogurt e realizzarono le *prescinséue*; impararono a maneggiare una nuova, preziosa spezia -

Testi e ricette di Paolo Lingua.

Realizzazione editoriale: M&R Comunicazione - Genova

Fotografie: Archivio APT Genova, Archivio M&R, Fabio Lombrici (per i piatti)

Cartografia: Alessia Massari

Stampa: Algraphy - Genova

© 2004, Azienda di Promozione Turistica Genova e Camera di Commercio di Genova



Lo zucchero - di cui diventarono ben presto monopolisti, anche dopo che i Portoghesi ebbero piantato la preziosa canna a Madeira e in Brasile. Conobbero per primi le pregiate uova nere di storione del Volga (che vendevano in centro e nord Europa, a barilotti); dello stesso storione russo commerciarono i saporiti "schienali" salati e affumicati. Ma soprattutto divenuti, tramite il grano duro acquistato ancora in raccolto in Sicilia, monopolisti dell'alimento-base in Europa (ne riempivano i granai e realizzavano formidabili guadagni

ogniquale si verificava una carestia), organizzarono artigianalmente, tramite appropriate corporazioni, su larga scala la produzione della pasta secca. Per secoli, i grandi trattati di cucina, a cominciare dal Maestro Martino, parlarono di maccheroni "alla genovese" e "alla siciliana". E quella pasta, curiosamente, sovente - come nel caso delle trenette e dei fidelini - manteneva un nome arabo (o arabo-greco) frutto del sedime linguistico e lessicale dell'isola e della singolare mediazione araba che aveva avuto contatti con il mondo mongolo-cinese che produceva e consumava pasta fresca (di grano tenero) almeno dal III secolo d.C. Ed è anche probabile, se non addirittura certo, che i nostri remoti antenati, per consumare la pasta "lunga" (condita con formaggi, burro, lardo, zafferano, zucchero, ecc.), impiegassero rudimentali "forche" (bi o tri-dentate) di legno, oggi andate perdute. Ovviamente, a quell'epoca erano assai diffuse le *panisse* e le "farinate" di farina di ceci, legume assai presente sulla tavola ligure: ma, come molti sanno, si tratta d'un piatto le cui origini mediterranee si perdono nella notte dei tempi.

I genovesi, quindi, diedero vita, quando ancora nei castelli dell'entroterra i ricchi e i nobili consumavano carni rosse spiedate o abbrustolite, a una cucina elaborata, giocata sui "ripieni", sulle erbe, sugli aromi, sulle carni bianche (pollame o vitella, sempre apprezzatissima, più che le carni rosse e il maiale, scarsamente presente, anche come insaccato), sulle torte salate, sulle focacce condite, sulle zuppe profumate, antenate del nostro fragrante minestrone. Non era diffusa, per problemi legati soprattutto alla tecnologia, la pesca su vasta scala. Il pesce era un *optional* che veniva consumato conservato (sottosale, in salamoia) oppure in zuppette, antenate dei *ciupin* e delle *buridde*. Per avere una vera diffusione del pesce sulla tavola degli abitanti della città dobbiamo arrivare alla seconda metà del secolo XIX.

La gastronomia genovese subì, proprio per questo accosto continuo ai mercati mondiali, molteplici cambiamenti. Nel Rinascimento si diffuse il consumo delle cosiddette torte salate di verdura, sull'imitazione del modello "mantovano" e nacque la "Pasqualina" con tutte le sue varianti; si consolidò certamente il pandolce dove la presenza dell'acqua di fior d'arancio, dei pinoli, del cedro candito e dell'uva sultanina è di chiara derivazione orientale; ma si imposero gli zuccherini, le *dragiate*, il prototipo della focaccia all'olio. Il dominio sulle Riviere attirò nella capitale gli ortaggi più pregiati quali i carciofi, mentre sul Levante s'imponeva dalle Cinque Terre un robusto vino bianco, divenuto ben presto, per la sua resistenza al trasporto via mare e per la sua conservazione (i vini bianchi, a quei tempi, prima d'un anno di botte diventavano aceto per via della bassa gradazione alcolica) vino da messa dei Pontefici.

Il boom dell'olio d'oliva, coltura esistente in maniera rapsodica anche in epoca romana, si cominciò a definire alla fine del XVI secolo (indipendentemente dalla presenza, da Taggia sino all'estremo levante del territorio ligure, di conventi benedettini) quando però il prodotto era ancora assai caro: ma fu una gelata che colpì la Provenza a provocare nella seconda metà del XVIII secolo il dilagare dell'albero maestoso dalle

foglie d'argento. Nei primi decenni del XIX secolo si diffusero la patata e il pomodoro. La tecnologia più evoluta, l'immigrazione dal Mezzogiorno e la richiesta crescente d'una clientela turistica di alto livello - sempre a partire dalla seconda metà del XIX secolo - portarono a una rapida diffusione del pesce come alimento pregiato.

È curioso: i vecchi genovesi consumavano il pesce bianco bollito o al verde (pesce azzurro e piccolo pescato erano inesorabilmente fritti) e non praticavano sostanzialmente la griglia e il forno che s'imposero con il trascorrere del tempo. Infatti, fa sorridere l'indicazione onnipresente in tutti i "menu" delle Riviere del "pesce alla Ligure" (al forno con patate e olive, o con carciofi) che non corrisponde ad alcuna tradizione né ad alcun uso se non recentissimo. Ma, ohimè, è difficilissimo insegnare ai ristoratori il loro mestiere.

Nel XVIII secolo, però, Genova, sempre pronta ad afferrare i prodotti del mercato globale, era diventata quasi monopolista del caffè e del cacao ed era piombata sulla produzione della frutta candita (a cominciare dalle castagne) sul filo di lana dell'ideale corsa con la vicina Francia. Ma, nel volgere di pochi decenni, avrebbe recuperato dall'Inghilterra anche i dolci "al malto" che, secondo una singolare interpretazione non ufficiale, non rompevano il digiuno quaresimale (lo stesso valeva per la cioccolata in tazza, se impiegata al posto del vino, al termine del pasto). Sempre sul piano del cibo importato ad alta diffusione popolare, si ricorda, al volo, la diffusione storica dello stoccafisso e del baccalà, altro cibo ad alto valore proteico che, sin dai rigori della Controriforma, sostituiva egregiamente la carne in epoche quaresimali, di viglie e di digiuni.

Nel secolo XIX, presumibilmente verso la metà, si sarebbe imposto il *pesto salsa* ineguagliabile per condire certi tipi di pasta, la cui origine è tutt'ora misteriosa. Si pensa, in sostanza, che la creazione fu il tocco magico, casuale d'un cuoco di trattoria che modificò o una salsa all'aglio o una salsa di noci, queste ultime di diffusione secolare. Certo, a mettere a fuoco le peculiarità del desco genovese, non si finirebbe mai di divagare: ripieni, brasati, cime, complicati ravioli di grasso e di magro, la presenza quasi ossessiva dei funghi - freschi e comunque essiccati - la quasi assenza di spezie nonostante il loro flusso imponente nel Medio Evo (è rimasta la noce moscata e qualche rara presenza del chiodo di garofano; poco gradito il pepe), l'abbondanza dell'impiego delle erbe fresche e secche (maggiorana, origano, alloro, rosmarino, prezzemolo e, con misura, la salvia); l'acquisizione d'importazione di alcuni formaggi: lo stracchino (per la focaccia di Recco), l'olandese, il "sardo" fresco e stagionato, ottimo nel pesto. Queste sono alcune delle peculiarità della cucina dei genovesi che durano tutt'oggi, nonostante tutti i tentativi, sovente maldestri, di dar vita a una cucina "modificata", quasi ci si arrenda di fronte alla complessità di elaborazione e alla precisione filologica dell'approccio con la gastronomia tradizionale. Per esempio, a Genova, se si esclude il periodo pasquale-primaverile, è sceso nettamente il consumo delle carni ovine: non solo dell'agnello, ma anche del castrato ancora diffuso nella prima metà del secolo XX nei ceti popolari (pure per secoli, la Corsica e la Sardegna rifornirono via mare, di questi animali trasportati vivi, la superba capitale); è decaduta la trippa e sono cadute in disgrazia alcune ricette sontuose come il "riso a rosto", il "riso in cagnone".

Ma la tavola, come la moda e la politica, è volubile. L'importante è semmai, nelle modificazioni dalle quali non ci si può difendere, salvare la sostanza delle cose. Per secoli i genovesi sono stati monopolisti dell'allume cavato dalle miniere della Turchia, l'unica sostanza che fissava il colore dei tessuti e aiutava nella concia delle pelli. Anche noi, con iniziative come questa pubblicazione, cerchiamo di "fissare" assieme il nostro tempo e la nostra tradizione.





## Genova - Centro Città

- principali itinerari stradali di attraversamento della città
- edifici di interesse artistico-storico

- |   |   |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Acquario</li> <li>2 Area Porto Antico - Bigo</li> <li>3 Casa di Colombo e Porta Soprana</li> <li>4 Cattedrale di San Lorenzo e Museo</li> <li>5 Chiesa e Commenda di San Giovanni di Pré</li> <li>6 Faro della Lanterna e Museo</li> <li>7 Fiera Internazionale di Genova</li> <li>8 Galleria di Palazzo Bianco</li> <li>9 Galleria di Palazzo Reale</li> <li>10 Galleria di Palazzo Rosso</li> <li>11 Galleria Mazzini</li> <li>12 Galleria Nazionale di Palazzo Spinola</li> <li>13 Loggia della Mercanzia</li> <li>14 Magazzini del Cotone</li> <li>15 Museo d'Arte Contemporanea di Villa Croce</li> <li>16 Museo d'Arte Orientale E. Chiossone</li> <li>17 Museo dell'Accademia</li> <li>18 Museo dell'Antartide "Felice Ippolito"</li> <li>19 Museo del Risorgimento e casa di G. Mazzini</li> <li>20 Museo di Architettura e Scultura di Sant'Agostino</li> <li>21 Museo Diocesano di Arte Sacra</li> <li>22 Museo di Storia Naturale G. Doria</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>23 Oratorio di San Giacomo della Marina</li> <li>24 Palazzo del Principe appartamento di A. Doria</li> <li>25 Palazzo Ducale</li> <li>26 Palazzo San Giorgio</li> <li>27 Palazzo Tursi</li> <li>28 Museo Luzzati</li> <li>29 San Bartolomeo degli Armeni</li> <li>30 San Marco al Molo</li> <li>31 San Siro</li> <li>32 Santa Maria delle Vigne</li> <li>33 Santa Maria di Castello e Museo</li> <li>34 Santuario della Madonna</li> <li>35 Seminario Vecchio - Biblioteca Berio</li> <li>36 Teatro Carlo Felice</li> <li>37 Teatro della Tosse</li> <li>38 Teatro Duse</li> <li>39 Teatro Politeama Genovese</li> <li>40 Torre Embricci</li> <li>41 Museo del Mare e della Navigazione</li> <li>42 Teatro Hop Altrove</li> <li>43 Louisiana Jazz Club</li> <li>44 Museo della Cultura Ebraica</li> <li>45 Museo del Jazz</li> </ol> |
|---|---|

Per rendere il più semplice e agevole possibile la consultazione di questa guida, gli esercizi sono stati suddivisi in cinque aree territoriali:

### AREA 1: Centro Storico

### AREA 2: Genova Città

(da Piazza De Ferrari fino a Sturla a levante e fino a Di Negro a ponente).  
Nell'interno le delegazioni della Val Polcevera: Rivarolo, Certosa, Bolzaneto, San Quirico, Pontedecimo; le delegazioni della Val Bisagno: Molassana, Struppa, Sant'Eusebio, Fontanegli e Prato; le delegazioni della Valle Sturla: Apparizione, San Desiderio e Bavari.

### AREA 3: Ponente

(Sampierdarena, Cornigliano, Sestri Ponente, Pegli, Prà, Palmaro, Voltri, Vesima e i comuni di Arenzano e Cogoleto).

### AREA 4: Levante

(Quarto, Quinto, Nervi, Sant'Ilario e i comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Sori, Recco, Camogli).

### AREA 5: Entroterra

tutti i comuni dell'area metropolitana genovese in ordine alfabetico: Avegno, Bargagli, Busalla, Campo Ligure, Campomorone, Casella, Ceranesi, Crocefieschi, Davagna, Fascia, Fontanigorda, Gorreto, Isola del Cantone, Masone, Mele, Mignanego, Montebruno, Montoggio, Propata, Ronco Scrivia, Rondanina, Rossiglione, Rovegno, Sant'Olcese, Savignone, Serra Riccò, Tiglieto, Torriglia, Uscio, Valbrevenna, Vobbia.

All'interno di ciascuna area è stato applicato un criterio di suddivisione per tipologia:

**Ristoranti / Trattorie / Pizzerie**

**Altri Locali** (Birreria, Enoteca, Fast Food, Paninoteca, Self Service, Tavola Calda).

All'interno di ciascuna area e di ciascuna tipologia gli esercizi sono stati suddivisi per fascia di prezzo:

- oltre € 60
- da € 40 a € 60
- da € 20 a € 40
- fino a € 20

Nei comuni dell'area metropolitana invece, il prezzo indicativo è stato inserito all'interno della descrizione in quanto si è preferito elencare tutti gli esercizi presenti nel comune in ordine alfabetico.

**Si precisa che i prezzi sono indicativi e con esclusione di bevande.**

*Genova a tavola* è stato realizzato con i dati forniti da ogni singolo esercizio in risposta a un questionario inviato dall'Azienda di Promozione Turistica Genova che si è limitata a trascrivere le risposte ottenute e i dati stessi senza intervenire nel merito.

Dati aggiornati al 10 gennaio 2004.



## CENTRO STORICO

## Area 1

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 40/60

### DA TOTO AL PORTO ANTICO

Ristorante

Molo Ponte Morosini Sud 19/20 - 16126 Genova  
Tel. +39 010 254 38 79 - Fax +39 010 251 75 81

Cucina nazionale  
Coperti: 50

Segnalato dalle guide:

1 2 5 10



Lingue parlate:  
GB

domenica  
agosto

### ENOTECA PALLAVICINI

Ristorante / Enoteca con ambienti originali d'epoca

Salita Pallavicini 25r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 25 28 82  
gambles.r.l.@libero.it

Cucina tipica con rivisitazione del territorio  
Cucina nazionale  
Coperti: 50

Segnalato dalle guide:

1 2



Lingue parlate:  
GB - F

domenica - sabato a pranzo (estate)  
agosto

### TRATTORIA FRANCA

Ristorante / Trattoria / Locale Tipico

Vico della Lepre 8r - 16123 Genova  
Tel. e Fax +39 010 247 44 73  
fursinn@tin.it

Cucina creativa  
Coperti: 40



Lingue parlate:  
GB - F - ES

lunedì  
settembre

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### AL VELIERO

Ristorante

Via Ponte Calvi 10r - 16124 Genova  
Tel. +39 010 246 57 73

Cucina tipica ligure  
Coperti: 50

Segnalato dalle guide:

3 4 5 6



Lingue parlate:  
GB

lunedì  
dal 10 agosto al 10 settembre

### ANTICA CANTINA I TRE MERLI

Ristorante / Enoteca  
Locale Storico

Vico Dietro il Coro della Maddalena 26r - 16124 Genova  
Tel. +39 010 247 40 95 - Fax +39 010 247 40 42  
www.itremerli.it - anticacantina@itremerli.it

Cucina tipica ligure  
Cucina internazionale  
Coperti: 95

Segnalato dalle guide:

3 4 5 6



Lingue parlate:  
GB - F - ES

domenica

### ANTICA OSTERIA DI VICO PALLA

Ristorante / Trattoria  
Locale Storico Tipico

Vico Palla 15r - 16128 Genova  
Tel. +39 010 246 65 75 - Fax +39 010 362 44 58

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 60

Segnalato dalle guide:

2 3 6



Lingue parlate:  
GB - ES

lunedì  
15 giorni in agosto

## CENTRO STORICO

## Area 1

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### ANTICA TRATTORIA DEL PORTO "MARIA"

Trattoria  
Locale Tipico

Piazza Caricamento 22r - 16124 Genova  
Tel. +39 010 246 18 45  
e.marrosu@tin.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 48



Lingue parlate:  
GB - F

lunedì  
febbraio

### ANTICA TRATTORIA LUPO

Ristorante / Locale Tipico

Vico Monachette 20r - 16126 Genova  
Tel. e Fax +39 010 26 70 36  
ristolupomary@msn.com

Specialità d'autore  
Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 70

Segnalato dalle guide:

3 6



Lingue parlate:  
GB - F - ES - Greco - Portoghese

sempre aperto

### BAKARI

Ristorante / Locale Tipico

Vico del Fieno 16r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 247 61 70 - Fax +39 010 251 78 33  
flavio.bertolazzi@libero.it

Cucina creativa  
Coperti: 60

Segnalato dalle guide:

2 6



Lingue parlate:  
GB

domenica e lunedì

### CAFFÈ PORTO FRANCO

Ristorante / Locale Tipico

Via Sottoripa 1r - 16124 Genova  
Tel. +39 010 247 68 36

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 38

Segnalato dalle guide:

2



Lingue parlate:  
GB - ES

tutti i giorni a cena - domenica  
15 giorni in agosto

### DA FEDE

Ristorante / Trattoria / Locale Tipico

Via Ravasco 4-6-8r - 16128 Genova  
Tel. +39 010 251 12 66

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 40



Lingue parlate:  
GB - F

lunedì

### DA GIANNA

Trattoria / Locale Tipico

Vico delle Camelie 26r - 16128 Genova  
Tel. +39 010 246 86 59

Cucina tipica ligure  
Coperti: 34



domenica  
agosto

## CENTRO STORICO

## Area 1

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### DA RINA

Trattoria / Locale Storico Tipico

Mura delle Grazie 3r - 16128 Genova  
Tel. e Fax +39 010 246 64 75

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 100

Segnalato dalle guide:

3 4 5 6 9



Lingue parlate:  
GB - F - ES

lunedì  
agosto

### E PRIE ROSSE

Ristorante / Enoteca / Locale Storico

Via Ravecca 54r - 16128 Genova  
Tel. +39 010 251 25 91

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 28

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB - F - ES

lunedì  
settimana di Ferragosto

### GAIA

Ristorante / Locale Tipico

Vico dell'Argento 13r - 16124 Genova  
Tel. +39 010 246 16 29

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 60



Lingue parlate:  
GB - F - ES

sabato a pranzo - domenica  
agosto

### GARIBALDI HISTOIRE CAFÈ

Ristorante / Locale Storico

Via ai Quattro Canti di San Francesco 40r - 16124 Genova  
Tel. e Fax +39 010 247 08 47  
www.garibaldicafe.it - info@garibaldicafe.it

Cucina tipica genovese  
Cucina mediterranea,  
etnica e internazionale  
Coperti: 70



Lingue parlate:  
GB - F - ES

sabato a pranzo - domenica

### IL BALUARDO

Ristorante / Pizzeria / Self Service / Locale Tipico

Via alla Calata Marinetta 18-20-22 - 16126 Genova  
Tel. e Fax +39 010 246 65 09  
www.genovabynet.it/baluardo - ilbaluardo@tiscali.it

Cucina tipica ligure  
Cucina celiaca su prenotazione  
Cucina araba su prenotazione  
Coperti: 350



Lingue parlate:  
GB - F - Arabo

lunedì  
decise di anno in anno

### IL GOZZO DEL JOLLY HOTEL MARINA

Ristorante

Molo Ponte Calvi 5 - 16126 Genova  
Tel. +39 010 253 91 - Fax +39 010 251 13 20  
www.jollyhotels.it - genova\_marina@jollyhotels.it  
Segnalato dalle guide:

Promozioni gastronomiche a tema  
Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 80

2 3 5 7



Lingue parlate:  
GB - F

sempre aperto

## CENTRO STORICO

## Area 1

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### IL REFETTORIO

Ristorante / Locale Storico

Via Megollo Lercari 39 - 16126 Genova  
Tel. e Fax +39 010 25 50 36

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 60



Lingue parlate:  
GB

tutti i giorni a cena - sabato e domenica  
agosto

### IN VINO VERITAS

Ristorante / Risotteria / Enoteca / Locale Storico

Vico Vele 27r - 16128 Genova  
Tel. +39 010 247 22 93 - Fax +39 010 576 14 06

Coperti: 50



Lingue parlate:  
GB - ES

tutti i giorni a pranzo  
dal 10 al 22 agosto

### ITRE MERLI

Ristorante / Locale Tipico

Calata Mandraccio 7/1 - 16126 Genova  
Tel. +39 010 246 44 16 - Fax +39 010 246 54 66  
www.itremerli.it - info@itremerli.it

Cucina tipica ligure  
Cucina internazionale  
Coperti: 150+80

Segnalato dalle guide:

2 5 6



Lingue parlate:  
GB - ES - Polacco

sempre aperto

### LA BERLOCCA

Ristorante / Locale Tipico

Via Macelli di Soziglia 45-47r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 247 41 62  
annaguru@virgilio.it

Cucina creativa secondo le stagioni  
Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 27

Segnalato dalle guide:

1 2 3 4 6 7



Lingue parlate:  
GB

lunedì  
fine agosto

### LA CANTINA DI COLOMBO

Ristorante / Locale Storico

Via di Porta Soprana 55-57r - 16123 Genova  
Tel. e Fax +39 010 247 59 59

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina tipica di altre regioni  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 50

Segnalato dalle guide:

1 2



Lingue parlate:  
GB - F - D

domenica  
agosto

### LA VIGNA IMPERIALE

Ristorante / Wine Bar / Locale Storico

Piazza Campetto 8A/6 - 1° Piano - 16123 Genova  
Tel. +39 010 246 49 56  
www.lavignaimperiale.it - info@lavignaimperiale.it

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 60



Lingue parlate:  
GB - F

martedì

## CENTRO STORICO

Area 1

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### LE CANTINE SQUARCIAFICO Ristorante / Enoteca / Locale Storico

Piazza Invrea 3r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 247 08 23 - Fax +39 010 247 08 59  
www.squarciafico.it - squarciafico@libero.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 60

Segnalato dalle guide:

2 4 5 6 10



Lingue parlate:  
GB - F

agosto

### LE CHIOCCIOLE Ristorante

Piazza R. Negri 5r - 16123 Genova  
Tel. e Fax +39 010 251 12 89

Cucina tipica genovese  
Cucina internazionale  
Coperti: 50

Segnalato dalle guide:

2 5



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a pranzo - domenica  
da 15 agosto al 5 settembre e dal 23 dicembre al 6 gennaio

### LE COLONNE DI SAN BERNARDO Ristorante / Locale Storico

Via San Bernardo 59r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 246 12 52

Cucina tipica ligure  
Cucina internazionale  
Coperti: 48+40



Lingue parlate:  
GB - F

domenica

### LE TERRAZZE DEL DUCALE Ristorante / Locale Tipico

Piazza Matteotti 5 - 16123 Genova  
Tel. +39 010 58 86 00 - Fax +39 010 58 80 40  
www.letterrazzedelducale.it - ristoro@letterrazzedelducale.it

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 150

Segnalato dalle guide:

5 6



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

settimana di Ferragosto

### PANSÖN DAL 1790 Ristorante / Locale Storico

Piazza delle Erbe 5r - 16123 Genova  
Tel. e Fax +39 010 246 89 03

Cucina tipica genovese  
Coperti: 75

Segnalato dalle guide:

1 3 6



Lingue parlate:  
GB

domenica a cena  
15 giorni in agosto

### PESCE D'ORO Ristorante / Locale Storico Tipico

Piazza Caricamento 65r - 16124 Genova  
Tel. +39 010 247 68 88 - Fax +39 010 25 58 60

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 120



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

domenica a cena  
dal 20 al 31 dicembre

## CENTRO STORICO

Area 1

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### RISTORANTE DELL'HOTEL AQUILA & REALE

Piazza Acquaverde 1 - 16126 Genova  
Tel. +39 010 25 61 32 - Fax +39 010 26 55 11  
www.aquilareale.com - info@aquilareale.com

Ristorante / Locale Storico

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 100

Segnalato dalle guide:

2 7



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

sempre aperto

### RISTORANTE IL MATTO Ristorante / Trattoria / Locale tipico

Vico della Casana 9/1 - 16123 Genova  
Tel. +39 010 246 66 67

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 80



Lingue parlate:  
GB - F

domenica

### RISTORANTE NOVECENTO DELL'HOTEL SAVOIA MAJESTIC

Via Arsenale di Terra 5 - 16126 Genova  
Tel. +39 010 26 16 41 - Fax +39 010 26 18 83  
www.hotelsavoiaigenova.it - info@hotelsavoiaigenova.it

Ristorante / Locale Storico

Cucina tipica genovese  
Cucina internazionale  
Coperti: 180

Segnalato dalle guide:

2 5 7



Lingue parlate:  
GB - F - ES

sempre aperto

### RODIZIO BRASILEIRO Ristorante Brasiliano

Via della Marina 3r - 16128 Genova  
Tel. +39 010 251 17 64 - Fax +39 010 251 17 65  
www.rodiziobrasileiro.it

Cucina brasiliana  
Coperti: 210



Lingue parlate:  
GB - P

martedì agosto

### SAN CARLO Trattoria

Via D. Chiossone 41r - 16123 Genova  
Tel. e Fax +39 010 247 42 94  
www.mentelocale.it - p.depau@fastwebnet.it

Carta con 150 etichette di vino  
Cucina tipica genovese, ligure e sarda  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 35



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

domenica agosto

### SOTTO LE MURA Ristorante / Enoteca / Locale Tipico

Piazza Campo Pisano 14-16r - 16128 Genova  
Tel. e Fax +39 010 251 17 48  
www.sottolemura.it - sottolemura@libero.it

Cucina tipica genovese, ligure e piemontese  
Cucina nazionale  
Coperti: 38



sabato a pranzo - domenica  
decise di anno in anno

## CENTRO STORICO

## Area 1

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### TAVERNA DI COLOMBO

Ristorante

Vico della Scienza 6r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 246 24 47

Cucina creativa  
Coperti: 44



Lingue parlate:  
GB - F

sabato a pranzo - domenica

### TIFLIS

Ristorante / Locale Storico

Vico del Fico 35r - 16128 Genova  
Tel. +39 010 25 64 79

Cucina mediterranea e caucasica  
Coperti: 56



Lingue parlate:  
GB - F

martedì a cena agosto

### TORRE DEI GRECI

Ristorante / Locale Storico

Vico Lavatoi 2r - 16128 Genova  
Tel. e Fax +39 010 251 88 51  
www.torredegreci.it - info@torredeigreci.it

Cucina tipica genovese  
Cucina innovativa legata al territorio  
Coperti: 20+20

Segnalato dalle guide:

1 2 4 5 6



Lingue parlate:  
GB

tutti i giorni a pranzo - domenica  
settimana di Ferragosto e dall'1al 10 gennaio

### TRATTORIA ARCHIVOLTO MONGIARDINO

Trattoria  
Locale Tipico

Archivolto Mongiardino 2r - 16123 Genova  
tel. +39 010 247 76 10  
www.mangiareinliguria.it

Cucina tipica ligure  
Coperti: 30

Segnalato dalle guide:

1 4



Lingue parlate:  
GB

tutti i giorni a pranzo - domenica e lunedì  
dal 10 al 31 agosto

### TRATTORIA DELL'ACQUARIO

Ristorante / Trattoria / Pizzeria  
Locale Tipico

Vico Giannini 10-14r - 16124 Genova  
Tel. e Fax +39 010 247 73 39

Cucina tipica ligure  
Coperti: 80



Lingue parlate:  
GB - F - D

sempre aperto

### TRATTORIA DELLA RAIBETTA

Trattoria / Locale Storico Tipico

Vico Caprettari 10-12r - 16123 Genova  
Tel. e Fax +39 010 246 88 77

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 55

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB

lunedì  
febbraio e settembre

## CENTRO STORICO

## Area 1

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### TRATTORIA FULVIA

Trattoria

Piazza delle Erbe 8r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 251 38 86

Cucina tipica genovese  
Coperti: 60



domenica agosto

### TRATTORIA LA SANTA

Ristorante / Trattoria / Locale Storico

Vico degli Indoratori 1-3-5r - 16123 Genova  
Tel. e Fax +39 010 247 26 13  
www.trattorialasanta.it - enrico.fiorenza@fastwebnet.it

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 50



lunedì  
decise di anno in anno

### TRISTANO & ISOTTA

Ristorante / Pizzeria / Locale Storico

Vico del Fieno 33r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 247 43 01 - Fax +39 010 50 06 37  
www.tristanoeisotta.it - info@tristanoeisotta.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 160



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES - Polacco

lunedì  
decise di anno in anno

### VEGIA ZENA

Trattoria / Locale Storico

Vico del Serriglio 13/15 - 16124 Genova  
Tel. +39 010 251 33 32

Cucina tipica ligure  
Coperti: 70



lunedì  
agosto

### Paniccia (Panissa)

Ingredienti

- 300 g di farina di ceci
- 1 litro d'acqua
- Sale

Mettere la farina di ceci in una casseruola, aggiungendo un po' alla volta l'acqua intiepidita, facendo sì che non si formino grumi. Salare e far cuocere a fiamma bassa per un'ora almeno, mescolando in continuazione. La "paniccia" può essere servita calda condita con olio, limone e pepe; oppure può essere utilizzata fredda. In questo caso si versa il composto in alcuni piatti fondi unti d'olio, coperti da altri piatti, e si lascia raffreddare; quindi la si rovescia e si taglia a bastoncini che vengono fritti. La "paniccia" fredda, tagliata a dadi, può essere anche rosolata in casseruola con mezza cipolla e prezzemolo tritati sinché non avrà assunto un colore dorato.



## CENTRO STORICO

## Area 1

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO FINO A € 20

### ANTICA TRATTORIA DELLA DARSENA

Trattoria  
Locale Tipico

Via Pré 86-88-90r - 16126 Genova  
Tel. +39 010 25 66 25 - Fax +39 010 246 59 72

Cucina tipica genovese  
Coperti: 100



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a cena - domenica



### ANTICA VETRERIA DEL MOLO

Locale Storico

Vico Chiuso Gelsa 8r - 16128 Genova

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 135



Lingue parlate:  
F

tutti i giorni a pranzo - lunedì  
agosto



### BOLESAN

Trattoria / Fast Food

Via al Passo Nuovo - Palazzo Parodi - 16126 Genova  
Tel. e Fax +39 010 25 67 45

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 80



Lingue parlate:  
GB - F - ES

tutti i giorni a cena - domenica  
una settimana a Pasqua, due settimane a Natale



### BRITANNIA PUB

Ristorante / Pub

Vico Casana 76r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 247 45 32

Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 80



Lingue parlate:  
GB - ES

tutti i giorni a pranzo - domenica  
dal 14 al 22 agosto



### CAFFÈ DEGLI SPECCHI

Ristorante / Tavola Fredda / Locale Storico

Salita Pollaiuoli 43r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 246 81 93

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 50

Segnalato dalle guide:

2 7



Lingue parlate:  
GB

tutti i giorni a cena - domenica  
15 giorni ad agosto



### CITY BAR

Trattoria / Tavola Calda

Via Garibaldi 2r - 16124 Genova  
Tel. +39 010 247 40 76

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 52



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a cena - domenica  
agosto



## CENTRO STORICO

## Area 1

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO FINO A € 20

### IL LEUDO

Trattoria / Pizzeria / Locale Tipico

Via del Molo 87r - 16128 Genova  
Tel. +39 010 246 66 33

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 65



giovedì  
dal 13 al 20 agosto



### IL NUOVO DUCALE

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Salita all'Arcivescovato 7r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 247 32 33 - Fax +39 010 246 63 82

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 97



Lingue parlate:  
GB - F - ES

lunedì  
agosto

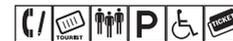


### L'ATTRACCO

Trattoria

Ponte Andrea Doria - Radice - 16126 Genova  
Mobile: 347 911 97 26

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 50



Lingue parlate:  
D

sempre aperto

### LA BANCHINA

Pizzeria

Ponte Morosini 2 - 16126 Genova  
Tel. e Fax +39 010 246 10 30  
www.labanchina.it - info@labanchina.it

Cucina nazionale  
Coperti: 340



Lingue parlate:  
GB - F

novembre e febbraio



### LA SOSTA DEGLI ARTISTI

Pizzeria

Piazza San Donato 55r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 246 61 49

Coperti: 50



Lingue parlate:  
GB

sempre aperto

### LE MASCHERE

Ristorante / Trattoria / Locale Tipico

Via Ponte Calvi 2-4-6r - 16124 Genova  
Tel. +39 010 246 55 03

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 60



Lingue parlate:  
GB - F

domenica (inverno)  
dal 15 luglio al 3 agosto



**CENTRO STORICO****Area 1**

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO FINO A € 20

**MAXIMILIAN**

Ristorante

Via Gramsci 35r - 16126 Genova

Cucina equadoriana  
Coperti: 50Lingue parlate:  
F - ES

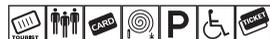
lunedì

**NIKITA**

Ristorante / Locale Storico

Via San Bernardo 28r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 246 35 51 - Fax +39 010 41 16 78  
www.nikitabar.com - informazioni@nikitabar.comCucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 50Lingue parlate:  
GB - Ddomenica  
agosto **NUOVA TA CHUNG**

Ristorante Cinese

Via F. Turati 26r - 16128 Genova  
Tel. +39 010 246 88 64 - Fax +39 010 246 23 39Cucina cinese  
Coperti: 74Lingue parlate:  
GB - Cinese

sempre aperto

**OLD PORT**

Ristorante / Tavola Calda

Molo Ponte Morosini Nord 47-48 - 16126 Genova  
Tel. +39 010 246 96 25Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 110Lingue parlate:  
GBsabato  
15 giorni ad agosto **OSTERIA LA LANTERNA**

Trattoria

Salita San Siro 12r - 16124 Genova  
Tel. +39 010 246 16 08Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 55Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

martedì

**PINO'S TRATTORIA**

Trattoria / Locale Tipico

Salita San Paolo 37r - 16126 Genova  
Tel. +39 010 25 59 15Cucina nazionale  
Coperti: 40Lingue parlate:  
GB - ESdomenica  
agosto **CENTRO STORICO****Area 1**

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO FINO A € 20

**RISTORANTE AFRICAN**

Ristorante / Locale Tipico

Via San Bernardo 9r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 25 53 11Specialità africana  
Cucina somala  
Cucina internazionale  
Coperti: 45/50Lingue parlate:  
GB - Somalolunedì  
agosto **RISTORANTE ARABO NABIL**Ristorante / Locale Tipico  
Arredamento orientaleVico Falamonica 21r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 247 61 14  
nabiln.credit@tin.itCucina araba  
Coperti: 50Lingue parlate:  
GB - F - Arabodomenica e lunedì  
dal 10 agosto al 10 settembre **RISTORANTE PIZZERIA AMADEUS**

Ristorante / Pizzeria

Via Paolo Emilio Bensa 40r - 16124 Genova  
Tel. e Fax +39 010 247 10 39Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 120Lingue parlate:  
GB

sabato a pranzo

**RIVARO MARIO LIGURIA IN CUCINA**Ristorante  
Locale Storico TipicoVia del Portello 16r - 16124 Genova  
Tel. +39 010 277 00 54Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 70

Segnalato dalle guide:

6

Lingue parlate:  
GB - F - D

domenica

**SA' PESTA**

Trattoria / Locale Storico Tipico

Via dei Giustiniani 16r - 16123 Genova  
Tel. e Fax +39 010 246 83 36  
yora@inwind.itCucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 68

Segnalato dalle guide:

6 8

Lingue parlate:  
GBdomenica e lunedì a cena  
dal 15 luglio all'8 settembre **SCHOONER RESTAURANT**

Ristorante / Locale Storico

Salita Pollaiuoli 17r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 246 75 75Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 70Lingue parlate:  
GB

15 giorni ad agosto

## CENTRO STORICO

## Area 1

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO FINO A € 20

### SUL FRONTE DEL PORTO

Ristorante / Fast Food

Calata Cattaneo - Palazzina Millo - 16126 Genova  
Tel. +39 010 251 83 84 - Fax +39 010 247 90 43  
www.sulfrontedelporto.it - info@sulfrontedelporto.it  
Segnalato dalle guide:

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale e internazionale  
Sushi bar  
Coperti: 200

6



Lingue parlate:  
GB

sempre aperto

### TRATTORIA ALESSIA

Trattoria

Via al Molo Giano - 16128 Genova  
Mobile: 339 239 40 19  
alessiabianchi@email.it

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 30



Lingue parlate:  
GB - F

domenica  
dal 15 al 30 agosto



### TRATTORIA DA DEANNA

Trattoria / Locale Tipico

Via del Colle 52r - 16128 Genova  
Tel. +39 010 251 10 96

Cucina tipica genovese ed emiliana  
Coperti: 30



tutti i giorni a cena - domenica  
dal 13 al 21 agosto



### TRATTORIA DEI CALABRESI

Trattoria / Locale Tipico

Vico Dietro il Coro delle Vigne 15r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 25 56 02

Cucina casalinga  
Cucina tipica calabrese  
Cucina nazionale  
Coperti: 80



domenica  
settimana di Ferragosto



### TRATTORIA EMMA

Trattoria / Pizzeria / Locale Storico

Piazza Serriglio 12 - 16124 Genova  
Tel. e Fax +39 010 246 67 06

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 100



Lingue parlate:  
GB

mercoledì  
novembre



### TRATTORIA GROTTA AZZURRA

Trattoria / Locale Tipico

Piazza Cavour 19-21r - 16128 Genova  
Tel. +39 010 246 85 10

Cucina casalinga  
Cucina tipica genovese e campana  
Cucina nazionale  
Coperti: 80



Lingue parlate:  
F

giovedì



## CENTRO STORICO

## Area 1

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO FINO A € 20

### TRATTORIA UGO

Trattoria

Via dei Giustiniani 86r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 246 93 02  
prosperino@libero.it

Cucina tipica genovese  
Coperti: 60



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

domenica e lunedì  
agosto



### UVEGIU CARUGGIO

Ristorante / Pizzeria / Rosticceria

Largo Sanguinetti 41r - 16123 Genova  
Tel. e Fax +39 010 254 13 90

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 60



Lingue parlate:  
GB - F - ES

lunedì  
fine agosto



#### Torta pasqualina

##### Ingredienti

- 1 kg di fior di farina • Maggiorana
- Acqua tiepida • Sale
- 4 mazzi di bietole (erbette) • Parmigiano q.b.
- 1 kg di quagliata (o ricotta piemontese)
- 2 bicchieri di crema di latte
- Olio di frantoio • Uova fresche (da 8 a 12)

La pasta si prepara lavorando attentamente la farina e l'acqua con un'abbondante cucchiata d'olio. Impastando, aggiungere un pizzico di sale. L'impasto deve essere messo a riposare con una salvietta bagnata sotto e una asciutta sopra. Se la massaia è esperta, può già dividere la pasta in tante parti quante sfoglie vuole poi tirare. Si va da 16 a 24 (la tradizione dice 33, come gli anni di Cristo). Le bietole vanno mondate delle coste e delle nervature, quindi lavate e tagliate a listerelle. Vanno poi lessate in acqua leggermente salata, strizzate e stese su un grande vassoio e mescolate con sale, parmigiano grattugiato e maggiorana tritata. Ancora a parte si strizza in un telo pulito, espellendo il siero, la quagliata, cioè la *prescinsêua*. In mancanza della quagliata (oggi introvabile) si può usare la ricotta piemontese. La quagliata va stemperata con qualche cucchiaino di farina e i 2 bicchieri di crema di latte (panna in mancanza d'altro) e rimastata. A questo punto occorre "tirare" la sfoglia con la massima abilità, si da ottenere dei dischi ampi e sottili che debbono risultare tanto grandi da coprire un'ampia teglia unta, dalla quale traboccare lungo i bordi esterni. Occorre sovrapporre un certo numero di sfoglie che vanno unte ogni volta che si stendono nella teglia per evitare che si attacchino. Un tempo, le massaie usavano una lunga piuma di gallina che evitava le rotture. Attenzione! La sfoglia non deve mai rompersi in alcun punto. Quando sarete a una dozzina di sfoglie, stenderete la bietola e verserete poco olio qua e là, senza esagerare. Sopra la bietola occorre adagiare la quagliata. Nella quagliata si ricaveranno con il dorso d'un cucchiaino (o anche a mano) delle nicchiette, tante quante sono le uova che vorrete inserire (da 8 a 12, almeno sulla base delle dosi che in questa ricetta abbiamo dato). Ogni nicchietta conterrà un po' d'olio, un po' di parmigiano grattugiato e una nuvoletta di pepe bianco. Poi scoccherete le uova in modo che siano contenute nelle loro fossette, senza rompersi e senza trasbordare. Ora si dovrà proseguire a ricoprire la torta con altre sfoglie. Diciamo altre 8-10-12. Dovranno sempre essere oliate e ben distaccate. Con una cannuccia da bibite sarà bene soffiare di tanto in tanto in modo che le sfoglie siano ben gonfie e distaccate tra loro. Con un coltello si tagliano i lembi della torta ai bordi del testo e li si arricci sempre unendo con la preziosa penna, in modo che formino un cordone ritorto. La torta va messa nel forno ben caldo e lasciata crostare per almeno tre quarti d'ora (o un'ora se le sue dimensioni sono notevoli). Se ne segua la cottura e si punga la sfoglia superiore, per evitare che la crosta scoppi e risulti antiestetica.

**FRIGGITORIA CAREGA**

Friggitoria / Locale Storico

Via Sottoripa 113r - 16124 Genova  
Tel. +39 010 247 06 17Cucina tipica genovese  
Coperti: 3tutti i giorni a cena - domenica  
luglio **GRAN RISTORO**

Paninoteca / Locale Storico

Via Sottoripa 27r - 16124 Genova  
Tel. +39 010 247 31 27  
www.granristoro.it

Coperti: 16

domenica  
agosto **IL FONDACO**

Self Service

Salita del Fondaco 5-7r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 58 60 43 - Fax +39 010 537 07 51Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 120

tutti i giorni a cena - sabato e domenica

**KILT 2**

Self Service / Locale Tipico

Vico Doria 1r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 251 38 01 - Fax +39 010 570 29 98  
lmca2000@libero.itCucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 150

tutti i giorni a cena

**LA POLENA**

Wine Bar / Birreria

Vico del Filo 21r - 16123 Genova  
Tel. e Fax +39 010 247 34 00Cucina tipica genovese e romagnola  
Cucina nazionale  
Coperti: 90

tutti i giorni a pranzo - martedì

**PRANDIUM II**

Self Service

Salita del Fondaco 20r - 16123 Genova  
Tel. e Fax +39 010 246 88 84Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 140tutti i giorni a cena - domenica  
agosto 

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 40/60

### DINDI - OSTERIA DI BOCCADASSE

Ristorante  
Locale Tipico

Piazza Nettuno 11r - 16146 Genova Boccadasse  
Tel. +39 010 376 13 64 - Fax +39 010 51 50 50

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 40/50



Lingue parlate:  
F - Russo

mercoledì



### EDILIO

Ristorante

Corso De Stefanis 104r - 16139 Genova  
Tel. +39 010 88 05 01 - Fax +39 010 81 12 60

Cucina tipica ligure e piemontese  
Coperti: 100

Segnalato dalle guide:

1 2 3 4 5 6 7 10



Lingue parlate:  
GB

domenica a cena - lunedì  
agosto



### GRAN GOTTO

Ristorante / Locale Tipico con collezione d'arte contemporanea

Viale Brigata Bisagno 69r - 16129 Genova  
Tel. e Fax +39 010 56 43 44  
grangotto@libero.it

Cucina innovativa  
Cucina tipica ligure  
Coperti: 65

Segnalato dalle guide:

1 2 3 4 5 6 7 9 10



Lingue parlate:  
GB - F

domenica  
tre settimane ad agosto



### IPPOGRIFO

Ristorante / Locale Tipico

Via Gestro 9r - 16129 Genova  
Tel. +39 010 59 27 64 - Fax +39 010 59 31 85

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 90

Segnalato dalle guide:

3 4 5 10



Lingue parlate:  
GB - F

giovedì  
seconda settimana di agosto



### LE PERLAGE

Ristorante / Locale in stile marina inglese

Via Mascherpa 4r - 16129 Genova  
Tel. +39 010 58 85 51 - Fax +39 010 595 08 07  
leperlage@fastweb.it

Cucina di territorio creativa  
Cucina tipica ligure  
Coperti: 48

Segnalato dalle guide:

1 2 3 4 5 6 10



lunedì  
dall'11 al 30 agosto



### OSTERIA DELLA COLLINA

Ristorante / Locale Tipico

Salita G. Maria Cotella 47r - 16138 Genova Molassana  
Tel. +39 010 835 33 90

Cucina di mare personalizzata  
Cucina tipica genovese  
Coperti: 40

Segnalato dalle guide:

6 9



lunedì  
agosto / settembre



## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 40/60

### PAPAGENO

Ristorante

Via Assarotti 60r - 16122 Genova  
Tel. +39 010 839 29 99

Cucina innovativa  
Cucina tipica genovese  
Coperti: 30

Segnalato dalle guide:

2 3 4 6 7



Lingue parlate:  
GB - P

sabato a pranzo - domenica  
dal 12 al 22 agosto



### RISTORANTE DA GIACOMO

Ristorante / Locale Tipico

Corso Italia 1r - 16145 Genova  
Tel. +39 010 31 10 41 - Fax +39 010 362 96 47  
info@ristorantedagiacomo.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 120



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

domenica



### SAINT CYR

Ristorante

Piazza Marsala 4r - 16122 Genova  
Tel. +39 010 88 68 97 - Fax +39 010 81 50 39  
www.mangiareinliguria.it/saintcyr - saintcyr@tin.it

Cucina tipica ligure e piemontese  
Coperti: 40

Segnalato dalle guide:

1 2 4 5 6 7 9



Lingue parlate:  
GB - F - D

sabato a pranzo - domenica  
decise di anno in anno



### VITTORIO AL MARE

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Belvedere Firpo 1 - 16146 Genova Boccadasse  
Tel. +39 010 376 01 41 - Fax +39 010 376 01 47  
vittorioalmare@libero.it

Sala separata per pizzeria  
Serate con menu gastronomici  
Cucina tipica ligure  
Cucina internazionale  
Coperti: 120

Segnalato dalle guide:

3 5 6



Lingue parlate:  
GB - F - ES

da martedì a venerdì a pranzo - lunedì  
gennaio



### ZEFFIRINO

Ristorante / Locale Tipico

Via XX Settembre 20 - 16121 Genova  
Tel. +39 010 59 19 90 - Fax +39 010 58 64 64  
www.ristorantezeffirino.it - info@ristorantezeffirino.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 80+80

Segnalato dalle guide:

2 3 4 6 9 10



Lingue parlate:  
GB - F - Portoghese

sempre aperto



Farinata

#### Ingredienti

• 500 g di farina di ceci • 1 bicchiere di olio • 1 litro e mezzo d'acqua • Sale

Mettere a bagno la farina nell'acqua in una terrina, aggiungere 2 cucchiaini di sale fine e lasciare a riposo per 4 ore. Togliere la schiuma che si sarà formata in superficie, poi mescolare accuratamente con una spatola, aggiungendo un bicchiere d'olio. Versare il composto nel testo, badando che lo spessore della farinata sia al massimo di 1 centimetro. Mettere in forno caldo per una decina di minuti, sino a quando non si sarà formata una crosta dorata. Sfnare e servire nei piatti caldi, con una spruzzata di pepe.

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### AL CAPANNO

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Via Carlo Pisacane 32r - 16129 Genova  
Tel. e Fax +39 010 54 00 03

Cucina creativa  
Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 80



Lingue parlate:  
GB - F - ES

tutti i giorni a pranzo - martedì

### AL CICLAMINO

Trattoria / Pizzeria

Fossato di Montesignano 13r - 16141 Genova Sant'Eusebio  
Tel. +39 010 836 11 56 - Mobile 347 589 38 13

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 50



lunedì   
decise di anno in anno

### ANTICA OSTERIA FOCE

Trattoria / Locale Tipico

Via Ruspoli 72r - 16129 Genova  
Tel. +39 010 553 31 55

Cucina tipica genovese  
Coperti: 30

Segnalato dalle guide:

2 7 8



Lingue parlate:  
GB

tutti i festivi   
agosto - feste natalizie - feste pasquali

### ANTICA OSTERIA PACETTI

Ristorante / Locale Storico Tipico

Via Borgo Incrociati 22r - 16137 Genova  
Tel. e Fax +39 010 839 28 48

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 35

Segnalato dalle guide:

6



lunedì   
ultime tre settimane di agosto

### ANTICA TRATTORIA DEI PESCATORI

Trattoria  
Locale Tipico

Via dei Pescatori 8r - 16128 Genova  
Tel. +39 010 58 85 10 - Fax +39 010 595 57 47

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 50



domenica (aperto nei periodi di fiera)   
agosto

### ANTICO BORGO

Pizzeria / Locale Tipico

Via Boccadasse 19r - 16146 Genova Boccadasse  
Tel. e Fax +39 010 376 07 37

Coperti: 90



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a pranzo - lunedì   
agosto

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### BRISTOL DELL'HOTEL BRISTOL PALACE

Ristorante  
Locale Storico

Via XX Settembre 35 - 16121 Genova  
Tel. +39 010 59 25 41 - Fax +39 010 56 17 56  
www.hotelbristolpalace.com - info@hotelbristolpalace.com

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 150

Segnalato dalle guide:

5 7



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

sempre aperto

### CHARLIE BROWN

Ristorante / Pizzeria

Via Pisa 3r - 16146 Genova  
Tel. +39 010 31 00 40 - Fax +39 010 860 08 03  
www.charlie-brown.it - rist.charliebrown@libero.it

Cucina di ricerca  
Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 90



martedì   
decise di anno in anno

### DA DOMENICO

Ristorante / Locale Storico Tipico

Piazza San Leonardo 3r - 16128 Genova  
Tel. +39 010 54 02 89 - Fax +39 010 54 04 72

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 110



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

lunedì   
decise di anno in anno

### DA FURIO IL MATTO

Trattoria / Locale Tipico

Via Tortosa 55r - 16139 Genova  
Tel. +39 010 81 57 69 - Fax +39 010 832 11 30

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 30



Lingue parlate:  
GB - F

mercoledì   
dal 13 al 31 agosto

### DA GENIO

Osteria con cucina / Locale Storico Tipico

Salita San Leonardo 61r - 16128 Genova  
Tel. +39 010 58 84 63 - Fax +39 010 56 26 42

Cucina d'antiquariato  
Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 60

Segnalato dalle guide:

1 4 7



domenica   
agosto

### DAL MORO

Ristorante

Via Montefasce 32r - 16133 Genova  
Tel. e Fax +39 010 38 16 11

Cucina tipica ligure e toscana  
Coperti: 45



Lingue parlate:  
GB - F

lunedì e martedì

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### DAL PAPA

Trattoria / Locale Storico

Via Geirato 14r - 16138 Genova Molassana  
Tel. +39 010 836 06 02

Cucina marinara  
Coperti: 35/40

Segnalato dalle guide:

6



domenica  
agosto

### DA PASQUALE

Ristorante / Pizzeria

Largo Merlo 269-271 - 16144 Genova  
Tel. +39 010 832 70 10

Cucina internazionale  
Coperti: 60



Lingue parlate:  
GB - P

martedì  
15 giorni ad agosto

### DA PAULIN

Trattoria

Salita alla Chiesa di Fontanegli 7r - 16165 Genova Struppa  
Tel. +39 010 830 19 27

Cucina tipica genovese  
Coperti: 50



martedì a cena - mercoledì  
agosto

### DA TIZIANO

Ristorante / Locale Tipico

Via Granello 27r - 16121 Genova  
Tel. e Fax +39 010 54 15 40

Cucina tipica ligure  
Cucina internazionale  
Coperti: 60

Segnalato dalle guide:

3



domenica  
dal 15 al 31 agosto

### ENOTECA INFERNOTTO

Ristorante / Locale Tipico

Via Macaggi 64r - 16121 Genova  
Tel. +39 010 570 32 50

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 36

Segnalato dalle guide:

2



Lingue parlate:  
GB - F

sabato e domenica a pranzo  
agosto

### ENOTECA RISTORANTE SOLA

Ristorante  
Locale Tipico in stile anglo-ligure

Via Carlo Barabino 120r - 16129 Genova  
Tel. e Fax +39 010 59 45 13  
www.vinotecasola.it - info@vinotecasola.it

Specialità stoccafisso  
Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 40

Segnalato dalle guide:

1 2 3 4 5 10



Lingue parlate:  
GB - F

domenica  
agosto

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### EUROPA

Ristorante / Pizzeria

Galleria Mazzini 53r - 16121 Genova  
Tel. e Fax +39 010 58 12 59

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 150

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

domenica  
agosto

### FUORIORARIO

Ristorante / Locale Tipico

Via Palestro 54r - 16122 Genova  
Tel. +39 010 831 89 93

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 60

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB - F

domenica  
agosto

### GALLETTO AL MATTONI

Ristorante

Piazza Alimonda 21r - 16129 Genova  
Tel. e Fax +39 010 31 35 48  
www.mangiareinliguria.it/gallettoalmattone

Cucina tipica genovese e toscana  
Coperti: 55

Segnalato dalle guide:

1 4



Lingue parlate:  
GB - F

domenica  
15 giorni ad agosto

### GARDEN PIZZA & GRILL

Ristorante / Locale Tipico

Corso Italia 15r - 16145 Genova  
Tel. +39 010 362 52 36 - Fax +39 010 362 52 64

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 110



Lingue parlate:  
F

lunedì (inverno)  
decise di anno in anno

### GIULIANO & C.

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Via F. Cavallotti 81r - 16146 Genova Boccadasse  
Tel. +39 010 39 12 90

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 130



Lingue parlate:  
GB - F

lunedì  
agosto

### IL GENOVINO

Ristorante

Via alla Stazione per Casella 3 - 16122 Genova  
Tel. +39 010 831 13 62 - Fax +39 010 831 35 07  
ilgenovino@virgilio.it

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 50

Segnalato dalle guide:

1



Lingue parlate:  
GB

domenica  
due settimane ad agosto

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### IL GLICINE

Ristorante / Locale Tipico

Piazza alla Chiesa di Sant'Eusebio - 16141 Genova Sant'Eusebio  
Tel. +39 010 835 28 00

Cucina tipica ligure e toscana  
Cucina spagnola  
Coperti: 60



Lingue parlate:  
GB - F - ES

martedì ottobre

### IL GUSCIO

Ristorante / Pizzeria

Via Boccadasse 37r - 16146 Genova Boccadasse  
Tel. +39 010 377 00 87 - Fax +39 010 377 00 86

Cucina nazionale  
Coperti: 140



Lingue parlate:  
GB

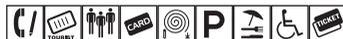
tutti i giorni a pranzo - martedì ottobre e gennaio

### I SASSI

Ristorante / Pizzeria / Locale Storico

Viale Sauli 33 - 16121 Genova  
Tel. +39 010 58 84 70 - Fax +39 010 868 26 70  
www.isassi.com - i-sassi@libero.it

Cucina etnica a richiesta  
Cucina tipica genovese, ligure e lucana  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 140



Lingue parlate:  
GB - F - D - Russo

domenica decise di anno in anno

### JASMINE CAFÉ

Ristorante / Pizzeria  
Locale Tipico con arredamento etnico

Via D'Annunzio 19 - 16121 Genova  
Tel. e Fax +39 010 54 12 73  
rosinastefano@libero.it

Cucina tipica ligure  
Cucina etnica  
Coperti: 300



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a pranzo - lunedì dal 30 maggio al 15 settembre

### LA BOTTEGA DEL FOSSAMAISTRA

Ristorante / Locale Tipico  
con spettacolo originale

Via Timavo 51-53 - 16132 Genova  
Tel. +39 010 373 27 02

Cucina tradizionale qualitativa e nouvelle cuisine  
Coperti: 70



tutti i giorni a pranzo - lunedì fine agosto

### LA CABANETTA

Ristorante / Locale Storico

Via Geirato 76 - 16138 Genova Molassana  
Tel. +39 010 836 07 56 / 838 00 51

Cucina tipica ligure  
Coperti: 100

Segnalato dalle guide:

6



lunedì

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### LA CIGALE

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Piazza Martinez 43/44r - 16143 Genova  
Tel. +39 010 50 33 52

Paella su prenotazione  
Cucina tipica ligure  
Coperti: 60



Lingue parlate:  
F

tutti i giorni a pranzo fine agosto

### LA CORTE DEL PRESIDENT STARHOTEL

Ristorante

Corte Lambruschini 4 - 16129 Genova  
Tel. +39 010 572 72 04 - Fax +39 010 572 72 90  
ristoclub@inwind.it

Cucina tipica ligure e sarda  
Cucina nazionale e internazionale  
Cucina giapponese-thailandese  
Coperti: 200

2 3 5 7



Lingue parlate:  
GB - F

15 giorni ad agosto

### LA GIOSTRA

Trattoria / Pizzeria

Via Rio Torbido 7A/r - 16165 Genova Struppa  
Tel. e Fax +39 010 830 14 96  
caneroy@virgilio.it

Cucina tipica genovese  
Coperti: 80



Lingue parlate:  
GB

lunedì a cena

### L'ANGOLO DELLA LUCANIA

Ristorante / Locale Tipico

Via della Libertà 112r - 16129 Genova  
Tel. e Fax +39 010 54 00 63

Cucina tipica lucana  
Coperti: 35

Segnalato dalle guide:

1 2 4 6 7



Lingue parlate:  
GB - F

martedì luglio

### LA NUOVA CINA

Ristorante / Rosticceria Cinese

Corso Sardegna 304r - 16142 Genova  
Tel. +39 010 831 39 26

Cucina cinese  
Coperti: 24



Lingue parlate:  
Cinese

lunedì agosto

### LA SAGOLA

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Via della Libertà 104r - 16129 Genova  
Tel. e Fax +39 010 58 84 90  
www.lasagola.it - lasagola@tiscali.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 100



Lingue parlate:  
GB - F

sempre aperto

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### LA TERRAZZA DEL NOVOTEL GENOVA Ristorante

Via Cantore 8/C - 16149 Genova  
Tel. +39 010 648 41 - Fax +39 010 648 48 44  
www.accorhotels.com/italia - novotel.genova@hotels.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 60

Segnalato dalle guide:

2 3 5 6 7



Lingue parlate:  
GB - F

sempre aperto

### LA ZUCCA BARUCCA Ristorante

Via Teodosia 9r - 16129 Genova  
Tel. +39 010 310 63 91 - Fax +39 010 310 95 10  
www.zuccabarucca.com - marino.colo@libero.it

Cucina vegetariana con innesto di piatti etnici  
(medio-orientali, libanesi, giapponesi)  
Coperti: 35/40



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a pranzo - lunedì  
agosto

### LE QUERCE Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Via Bartolomeo Bianco 173r - 16127 Genova  
Tel. +39 010 242 20 43

Cucina tipica genovese e sarda  
Coperti: 200



mercoledì  
agosto

### LE RUNE Ristorante / Locale Storico

Vico Domoculta 12r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 59 49 51 - Fax +39 010 58 63 01  
gianfranco.castagnetti@bestwestern.it

Sale separate per i gruppi  
Cucina tipica ligure  
Coperti: 60+80

Segnalato dalle guide:

1 2 3 4 5 6 7 9



Lingue parlate:  
GB - F

sabato e domenica a pranzo

### L'OSTERIA DI SCUPENIN Ristorante

Via F. Cavallotti 19r - 16146 Genova Boccadasse  
Tel. +39 010 39 03 83

Piatti tradizionali rielaborati sfiziosamente  
Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 26/30



sabato e domenica a pranzo  
seconda metà agosto

### MAKO Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Corso Italia 28r - 16145 Genova  
Tel. +39 010 36 76 52 - Fax +39 010 31 83 55  
mako@g-host.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 100



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

tutti i giorni a pranzo - domenica e lunedì

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### MANIMAN Ristorante / Locale Storico

Salita San Nicolò 35C - 16136 Genova  
Tel. +39 010 21 14 38 - Fax +39 010 846 57 55

Cucina del territorio rivisitata  
Cucina tipica genovese  
Coperti: 100

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a pranzo - lunedì  
15 giorni ad agosto

### MARINA CLUB Ristorante / Pizzeria

Piazzale Kennedy 1 - 16129 Genova  
Tel. +39 010 59 20 45

Cucina mediterranea  
Cucina tipica ligure  
Coperti: 160



Lingue parlate:  
GB - F

decise di anno in anno

### MATTONI ROSSI Pizzeria / Locale Tipico

Via Corsica 1-3-5r - 16128 Genova  
Tel. +39 010 570 19 73 - Tel. e Fax +39 010 56 63 29  
www.mattonirossi.it - mattonirossi@yahoo.it

Coperti: 60



Lingue parlate:  
GB

domenica  
dal 10 al 20 agosto

### NEW CAFFÉ CRIPPA Ristorante / Self Service / Pasticceria / Gelateria

Corso Buenos Aires 1A/r - 16129 Genova  
Tel. e Fax +39 010 58 01 64  
newcrippa@hotmail.com

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 150

Segnalato dalle guide:

2



Lingue parlate:  
GB - ES

sempre aperto

### OSTERIA CREUZA DE MÄ Ristorante / Locale Tipico

Piazza Nettuno 2 - 16146 Genova Boccadasse  
Tel. e Fax +39 010 377 00 91

Cucina espressa che tiene conto  
di eventuali intolleranze alimentari (es. celiaci)  
Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 42

Segnalato dalle guide:

5 6



Lingue parlate:  
GB - F

domenica  
seconda metà agosto

### OSTERIA DEI CACCIATORI Ristorante

Via Serra di Bavari 15 - 16133 Genova Bavari  
Tel. +39 010 345 02 59 - Fax +39 010 345 03 23  
ost.cacciatori@tin.it

Cucina tipica genovese  
Coperti: 150



Lingue parlate:  
GB - F

martedì e mercoledì  
luglio

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### PIEDIGROTTA

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Piazza Savonarola 27r - 16129 Genova  
Tel. e Fax +39 010 58 05 53

Cucina tipica ligure e campana  
Cucina nazionale  
Coperti: 250



Lingue parlate:  
GB

decise di anno in anno

### PIZZERIA TRATTORIA DA MARIETTO

Trattoria / Pizzeria  
Locale Tipico

Via di Fassolo 19-21-23r - 16126 Genova  
Tel. +39 010 246 23 55

Piatti tipici  
Coperti: 65



Lingue parlate:  
GB

tutti i giorni a pranzo - lunedì  
tre settimane a settembre

### RISTORANTE BEDIN

Ristorante / Trattoria / Pizzeria / Locale Storico Tipico

Via Dante 54-56r - 16121 Genova  
Tel. +39 010 58 09 96

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 50



Lingue parlate:  
GB - F - ES

sabato a pranzo - mercoledì  
luglio

### RISTORANTE DA STEFANO

Ristorante / Pizzeria  
Locale Tipico

Via Milano 151-152r - 16126 Genova  
Tel. +39 010 25 63 15 - Fax +39 010 251 43 72

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 120



Lingue parlate:  
F - Cinese

lunedì

### RISTORANTE DELL'HOTEL MODERNO VERDI

Ristorante

Piazza Verdi 5 - 16121 Genova  
Tel. +39 010 553 21 04 - Fax +39 010 58 15 62  
www.modernoverdi.it - info@modernoverdi.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 55

Segnalato dalle guide:



Lingue parlate:  
GB - F - D

tutti i giorni a pranzo - venerdì, sabato e domenica  
agosto

### RISTORANTE LA PINETA

Ristorante / Locale Tipico

Via Privata Gualco 82 - 16165 Genova Struppa  
Tel. e Fax +39 010 80 27 72

Specialità cucinate alla brace  
Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 100

Segnalato dalle guide:

2 3 4 5 6 10



domenica a cena - lunedì  
ultima settimana di febbraio e agosto

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### RISTORANTE MONTALLEGRO

Ristorante / Trattoria / Pizzeria  
Locale Tipico

Via Mura delle Chiappe 30r - 16136 Genova  
Tel. +39 010 21 96 71 - Fax +39 010 21 57 02  
www.montallegro.com - info@montallegro.com

Cucina tipica genovese  
Coperti: 150

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB

martedì  
gennaio

### RISTORANTE NAPOLEON

Ristorante / Locale Storico

Via XXV Aprile 33-35r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 54 18 88 / 56 29 80 - Fax +39 010 545 21 40  
www.mangiareinliguria.it/napoleon

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina internazionale  
Coperti: 88

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

lunedì a cena - domenica  
agosto

### RISTORANTE PIZZERIA DA SEM

Ristorante / Pizzeria

Via Struppa 102r - 16165 Genova Struppa  
Tel. +39 010 80 33 64 - Fax +39 010 830 18 11

Specialità egiziane su prenotazione  
Cucina nazionale  
Coperti: 120



Lingue parlate:  
GB - Egiziano

lunedì  
settembre

### RISTORANTE PIZZERIA DIANA

Ristorante / Pizzeria

Via Lagustena 107-109 - 16131 Genova  
Tel. +39 010 377 75 17  
oppefra@libero.it

Cucina tipica genovese e calabrese  
Coperti: 75+40



Lingue parlate:  
GB - F

lunedì

### RUSCIN ANTICA TRATTORIA 1893

Ristorante  
Locale Storico

Salita Sella 198 - 16133 Genova Bavari  
Tel. e Fax +39 010 345 03 91  
ruscin1893@libero.it

Cucina del territorio contemporanea  
Cucina tipica genovese  
Coperti: 70/75

Segnalato dalle guide:

4 6 10



Lingue parlate:  
GB - F - ES

lunedì  
agosto - Natale e Santo Stefano

### SANTA CHIARA

Ristorante / Locale Storico

Via Capo di Santa Chiara 69 - 16146 Genova Boccadasse  
Tel. +39 010 377 00 81

Cucina tipica ligure  
Coperti: 50

Segnalato dalle guide:

3 5 6 9



Lingue parlate:  
GB - F - ES

domenica  
15/20 giorni ad agosto - 15 giorni a dicembre

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### 7 I MAGNIFICI

Ristorante / Pizzeria / Self Service / Locale Storico

Via Nino Bixio 10r - 16128 Genova  
Tel. +39 010 58 84 05

Serate a tema su cucina regionale  
Cucina tipica genovese, ligure, toscana,  
campana e pugliese  
Cucina nazionale e spagnola  
Coperti: 50

domenica in luglio e agosto  
dal 14 al 31 agosto



### SOLE MARE SPORTING

Ristorante  
con Piano Bar tutti i venerdì e sabato

Lungomare Lombardo 27 - 16145 Genova  
Tel. e Fax +39 010 362 98 24  
mauri55@tin.it

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 100

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB - F - Arabo

lunedì dal 15 ottobre al 30 aprile  
gennaio

### SOPRAVIAVENTI

Ristorante / Locale Tipico con Piano Bar

Piazzetta Santo Stefano 6 - 16121 Genova  
Tel. e Fax +39 010 54 18 85

Cucina tipica genovese  
Cucina internazionale  
Coperti: 200



Lingue parlate:  
GB

tutti i giorni a pranzo - lunedì  
metà luglio - fine agosto

### TAVERNA DA MICHELE

Ristorante / Pizzeria

Via della Libertà 41r - 16129 Genova  
Tel. e Fax +39 010 59 36 71  
www.lataverna@facileonline.it

Cucina tipica sarda e campana  
Coperti: 60

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB

sabato e domenica a pranzo

### TONITTO XX

Ristorante / Pizzeria

Via XX Settembre 184r - 16121 Genova  
Tel. e Fax +39 010 59 20 74  
tonittoxx@libero.it

Insalateria  
Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 160

Segnalato dalle guide:

2



Lingue parlate:  
GB - F

sempre aperto

### TRATTORIA A' LANTERNA

Trattoria

Via Milano 141r - 16126 Genova  
Tel. +39 010 25 64 25

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 50/55



lunedì a cena - domenica  
agosto

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### TRATTORIA ANDREA

Trattoria / Locale Tipico

Via Trieste 9 Cancellò - 16145 Genova  
Tel. e Fax +39 010 31 20 33

Cucina marinara  
Cucina tipica ligure  
Coperti: 70



Lingue parlate:  
F - D - ES

lunedì agosto

### TRATTORIA CRISTA

Trattoria / Locale Storico

Via Livello 21 - 16133 Genova Bavari  
Tel. +39 010 3450314

Cucina tipica ligure  
Coperti: 100

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB

lunedì  
dall'1 al 20 settembre

### TRATTORIA DETTA DEL "BRUXABOSCHI"

Ristorante  
Locale Storico

Via Francesco Mignone 8 - 16133 Genova San Desiderio  
Tel. +39 010 345 03 02 - Fax +39 010 345 14 29  
www.bruxaboschi.com - info@bruxaboschi.com

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 150

Segnalato dalle guide:

1 2 3 4 5 6 7 9



Lingue parlate:  
GB - F

lunedì e domenica a cena  
agosto e periodo natalizio

### TRATTORIA LA SOSTA

Trattoria / Locale Storico Tipico

Via Struppa 27r - 16165 Genova Struppa  
Tel. e Fax +39 010 80 43 87

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 100+50

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
F - ES

domenica  
dall'8 al 30 agosto

### TRATTORIA LOMBARDA DA PEPPINO

Trattoria

Via C. Finocchiaro Aprile 26r - 16129 Genova  
Tel. +39 010 59 46 29 - Fax +39 010 58 54 16

Cucina tipica genovese e lombarda  
Cucina nazionale  
Coperti: 100



sabato a cena - domenica  
agosto

### TRATTORIA PIZZERIA DA MASSIMO

Trattoria / Pizzeria  
Locale Tipico

Piazza del Carmine 10r - 16125 Genova  
Tel. +39 010 251 21 09

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 40



Lingue parlate:  
GB

domenica  
dall'11 al 31 agosto

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### TRATTORIA VEGIA ARBÀ

Trattoria / Locale Tipico

Piazza Leopardi 16r - 16145 Genova  
Tel. +39 010 36 33 24

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 50

Segnalato dalle guide:

2 6



tutti i giorni a cena - domenica e lunedì  
dal 15 al 30 agosto

### UGO IL PIRATA

Trattoria / Pizzeria / Locale Tipico

Via C. Finocchiaro Aprile 34r - 16129 Genova  
Tel. e Fax +39 010 59 37 06  
www.mangiareinliguria.it/ugoilpirata - ugoilpirata@virgilio.it

Serate di cucina etnica  
Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina internazionale  
Coperti: 130



Lingue parlate:  
GB - F - ES

lunedì a cena

### VIA FRUGONI 49

Ristorante

Via Frugoni 49r - 16121 Genova  
Tel. +39 010 54 11 57

Cucina tipica ligure e ligure-parmigiana  
Cucina nazionale  
Coperti: 56



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

domenica

### VILLETTA DI NEGRO DEL JOLLY HOTEL PLAZA

Ristorante

Via Martin Piaggio 11 - 16122 Genova  
Tel. +39 010 831 61 - Fax +39 010 839 18 50  
www.jollyhotels.it - genova@jollyhotels.it

Segnalato dalle guide:

2 3 5 7



Lingue parlate:  
GB - F - D

sempre aperto

### WINE BAR ENOTECA MATTONI ROSSI

Ristorante  
Locale Tipico

Via Fieschi 148r - 16121 Genova  
Tel. +39 010 56 13 65 - +39 010 570 19 73  
www.mattonirossi.it - mattonirossi@yahoo.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 35



Lingue parlate:  
GB

domenica  
dal 10 al 25 agosto



Meringhe

Ingredienti

• 2 uova • 2 etti zucchero in polvere

Si preparano montando a neve e sbattendo con energia le chiare d'uovo cui far incorporare lo zucchero in polvere, sino a farlo sciogliere completamente. I fiocchi dovranno assumere una certa consistenza. A questo punto si copre il fondo d'una tortiera con carta oleata imburata, vi si distende sopra il leggero impasto a cucchiolate, tenendo le montagnole ben distanti una dall'altra. Si cuoce a forno dolce, per 20 minuti.

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO FINO A € 20

### AL FORCHETTONE

Ristorante / Osteria / Locale Storico Tipico

Via G. da Verrazzano 300r - 16165 Genova  
Tel. +39 010 830 90 21 - Tel. e Fax +39 010 830 19 93  
www.mangiareinliguria.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina internazionale  
Coperti: 70/100



Lingue parlate:  
GB - F - ES - Arabo

lunedì e martedì  
agosto

### BLEU ET NOIR

Ristorante

Piazza Paolo Da Novi 7-9r - 16129 Genova  
Tel. +39 010 59 15 30

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 50



domenica

### BLU JAMAICA

Pizzeria / Tavola Calda

Piazza De Ferrari 34-36r - 16121 Genova  
Tel. +39 010 247 45 48

Cucina nazionale  
Coperti: 40



tutti i giorni a cena  
decise di anno in anno

### BRERA EXPRESS RESTAURANT

Ristorante / Pizzeria / Self Service

Via Di Brera 11r - 16121 Genova  
Tel. +39 010 54 32 80 - Fax +39 010 54 34 20

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 200



Lingue parlate:  
GB - F - ES

sempre aperto

### CAFFÈ DEL VESCOVO

Trattoria / Self Service / Locale Tipico

Gall. E. Martino 3 (Via XII Ottobre) - 16121 Genova  
Tel. e Fax +39 010 53 27 13  
rosinastefano@libero.it

Cucina tipica genovese  
Cucina internazionale  
Coperti: 150



Lingue parlate:  
GB - F

domenica  
dal 10 al 25 agosto

### DA CHAN

Ristorante Cinese / Self Service / Locale Tipico

Via XX Settembre 269r - 16121 Genova  
Tel. +39 010 553 32 12 - Fax +39 010 860 31 14  
www.ristorante-cinese.com - info@ristorante.cinese.com

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Cucina cinese  
Coperti: 300



Lingue parlate:  
Cinese

sempre aperto

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO FINO A € 20

### DAL PARROCO 1872

Trattoria / Locale Storico

Via Righetti 2-4-6r - 16146 Genova  
Tel. +39 010 362 04 28

Cucina tipica genovese  
Coperti: 25



martedì e mercoledì  
agosto

### DRAGO D'ORO

Ristorante Cinese

Corso Torino 50-52-54r - 16129 Genova  
Tel. +39 010 58 84 56

Cucina cinese  
Coperti: 70



Lingue parlate:  
Cinese

sempre aperto

### DUE DI PICCHE

Ristorante / Locale Tipico

Corso Buenos Ayres 142A/r - 16129 Genova  
Tel. +39 010 58 16 85

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 100



Lingue parlate:  
GB - F - ES

domenica a pranzo  
settimana di Ferragosto

### EL MERENDERO

Ristorante

Via Santa Zita 20r - 16129 Genova  
Tel. +39 010 58 07 98  
fabioebarby@libero.it

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 40



Lingue parlate:  
GB

tutti i giorni a cena - domenica  
agosto

### FUORIGROTTA

Ristorante / Pizzeria

Corso Gastaldi 191r - 16131 Genova  
Tel. +39 010 522 01 71 / 522 17 61 - Fax +39 010 522 08 41  
www.fuorigrotta.net

Cucina tipica genovese, ligure e campana  
Cucina nazionale  
Coperti: 400



Lingue parlate:  
GB - F

mercoledì a cena

### GINO'S

Pizzeria / Tavola Calda

Via XX Settembre 65r - 16121 Genova  
Mobile e Fax 335 520 69 58

Cucina tipica genovese  
Coperti: 30



Lingue parlate:  
GB - ES

domenica

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO FINO A € 20

### GRATTACIELO

Ristorante / Locale Tipico

Piazza Dante 26-28r - 16121 Genova  
Tel. +39 010 54 09 42 - Fax +39 010 868 76 20  
tonittoxx@libero.it  
Segnalato dalle guide:

2



Cucina tipica genovese  
Coperti: 200

sempre aperto

### I CINQUE CONTINENTI

Ristorante Etnico

Corso Europa 185 - 16132 Genova  
Tel. +39 010 860 10 50 - Fax +39 010 860 15 63  
www.i5continenti.it

Cucina mediterranea  
Cucina indiana, latina, mediorientale, asiatica  
Cucina internazionale  
Coperti: 250



Lingue parlate:  
GB - F - ES - Indi

lunedì  
agosto

### IL BARILE

Trattoria / Pizzeria

Via Barrili 3r - 16143 Genova  
Tel. +39 010 50 45 32  
The.Brain@iol.it

Cucina nazionale  
Coperti: 55



Lingue parlate:  
GB - F - D

tutti i giorni a pranzo - lunedì  
due settimane centrali ad agosto

### IL BILANCIERE

Ristorante / Trattoria

Via Canevari 280r - 16139 Genova  
Tel. +39 010 831 08 89

Coperti: 45



sabato e domenica a pranzo  
agosto

### IL LUPO BIONDO

Trattoria / Caffetteria

Piazza San Teodoro 2r - 16126 Genova  
Tel. +39 010 25 53 53

Cucina tipica genovese  
Coperti: 22



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a cena - domenica  
dal 14 al 25 agosto

### IL RISTORO

Ristorante / Pizzeria

Via Don Luigi Orione 11 - 16142 Genova  
Tel. +39 010 51 23 25 - Fax +39 010 518 48 78

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 45



Lingue parlate:  
GB

lunedì  
agosto

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO FINO A € 20

### KILT EXPRESS

Pizzeria / Self Service

Viale Brigata Bisagno 8-10r - 16129 Genova  
Tel. +39 010 58 02 11 - Fax +39 010 56 14 31  
www.kilt-express.it - siciris@tiscali.it

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 500



Lingue parlate:  
GB

sempre aperto

### LA BARCACCIA

Ristorante / American Bar

Spianata di Castelletto 6-8r - 16124 Genova  
Tel. +39 010 246 51 65  
barcaccia.dc@tiscalinet.it

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 40

Segnalato dalle guide:



domenica

### LA FUNICOLARE

Pizzeria / Locale Tipico

Corso Magenta 29r - 16125 Genova  
Tel. +39 010 251 32 86

Coperti: 80



Lingue parlate:  
GB

tutti i giorni a pranzo e festivi  
agosto

### LO SCANTINATO

Pizzeria

Corso Galliera 97r - 16142 Genova  
Tel. e Fax +39 010 529 94 55

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 75

Segnalato dalle guide:



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a pranzo - lunedì

### MAZZINI

Ristorante / Tavola Calda e Fredda

Galleria Mazzini 79r - 16121 Genova Serata greca con specialità e musica dal vivo ogni due giovedì  
Tel. e Fax +39 010 59 44 74  
www.cdcd.com/mazzini - dirisrl@virgilio.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina internazionale  
Coperti: 130



Lingue parlate:  
GB - F - ES - Greco

tutti i giorni a cena - domenica  
Ferragosto

### MOODY

Ristorante / Self Service

Largo XII Ottobre 47-51r - 16121 Genova  
Tel. +39 010 56 67 22 - Fax +39 010 59 40 53

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 350



tutti i giorni a cena - domenica

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO FINO A € 20

### MORO MARE

Pizzeria

Corso Marconi 76r - 16129 Genova  
Tel. +39 010 58 68 93

Coperti: 250



Lingue parlate:  
GB

tutti i giorni a pranzo

### MURPHY PUB

Ristorante / Pizzeria / Paninoteca

Via Molassana 132B/r - 16138 Genova Molassana  
Tel. +39 010 836 02 12  
murphypub@libero.it

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 140



Lingue parlate:  
F

dal 10 al 20 agosto

### NUMBER ONE

Ristorante / Pizzeria

Piazza Verdi 21r - 16121 Genova  
Tel. e Fax +39 010 54 18 85

Locale con punto internet accessibile al pubblico  
Cucina tipica genovese  
Cucina internazionale  
Coperti: 100



Lingue parlate:  
GB - F - ES

sempre aperto

### NUOVO MILLENNIO

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Via Montelungo 60r - 16141 Genova Sant'Eusebio  
Tel. e Fax +39 010 836 52 69

Cucina tipica genovese  
Coperti: 200



Lingue parlate:  
GB - F

lunedì

### OPEN GATE

Ristorante

Corso Buenos Aires 132r - 16129 Genova  
Tel. +39 010 576 15 18

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 50



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a cena - domenica  
dal 15 al 31 agosto

### OSTERIA DA Û VITTORIO

Ristorante / Trattoria  
Locale Tipico

Via Bavari 1r - 16165 Genova Struppa  
Tel. +39 010 80 34 21  
emelari@libero.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 50



Lingue parlate:  
GB - F

martedì  
dal 7 al 20 luglio



## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO FINO A € 20

### RE-NAYA

Ristorante Cinese

Via E. De Amicis 34r - 16122 Genova  
Tel. +39 010 58 90 87

Cucina cinese  
Coperti: 45



Lingue parlate:  
Cinese

sempre aperto

### RISTORANTE RUSTICHELLO

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Via San Vincenzo 59r - 16121 Genova  
Tel. +39 010 58 85 56

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 40

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB - F - D

venerdì agosto

### RISTORANTE STALLONE

Ristorante

Piazza Brignole 2-3r - 16122 Genova  
Tel. +39 010 58 24 56 - Fax +39 010 58 25 43

Cucina tipica genovese, ligure e sicula  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 100



Lingue parlate:  
GB - F - ES

sempre aperto

### ROCK CAFÉ

Pizzeria

Via Malta 15r - 16121 Genova  
Tel. +39 010 56 58 96

Coperti: 200



Lingue parlate:  
GB

domenica (inverno) agosto

### SGRUNC

Ristorante / Locale Tipico

Piazza Dante 31r - 16121 Genova  
Tel. +39 010 58 10 77 - Fax +39 010 530 24 98  
www.sgrunc.it - info@sgrunc.it

Cucina tipica ligure e trentina  
Cucina nazionale  
Coperti: 120



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

sempre aperto

### SPIZZICO

Pizzeria / Self Service

Via XII Ottobre 24-26r - 16121 Genova  
Tel. +39 010 570 25 33 - Fax +39 010 58 22 71

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 400



domenica

## GENOVA CITTÀ

## Area 2

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO FINO A € 20

### TABERNA DEL ALABARDERO

Ristorante / Locale Tipico

Via Cravero 52r - 16129 Genova  
Tel. +39 010 53 20 10

Cucina tipica genovese e napoletana  
Coperti: 34



Lingue parlate:  
GB - F - ES

decise di anno in anno

### TOMOKA DA LINO

Trattoria / Tavola Fredda

Via Canevari 201-207A/r - 16137 Genova  
Tel. +39 010 81 08 55

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 40



Lingue parlate:  
GB

tutti i giorni a cena agosto

### TONITTO LIDO

Ristorante / Locale Tipico

Via O. De Gaspari 16r - 16146 Genova Boccadasse  
Tel. +39 010 31 02 40  
tonittoxx@libero.it

Bruschetteria/insalateria  
Cucina tipica genovese  
Coperti: 40

Segnalato dalle guide:

2



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a cena

### TONLAISUN

Ristorante Cinese

Via Macaggi 53 A-B/55r - 16121 Genova  
Tel. e Fax +39 010 570 57 85

Cucina cinese  
Coperti: 88



Lingue parlate:  
Cinese

lunedì dal 15 al 31 agosto

### TRATTORIA FIORINO

Trattoria / Locale Tipico

Via Donghi 85r - 16132 Genova  
Tel. +39 010 50 60 69

Cucina tipica ligure  
Coperti: 26

Segnalato dalle guide:

6



lunedì

### TRATTORIA MARRADI

Trattoria

Piazza Terralba 21r - 16143 Genova  
Tel. +39 010 50 20 15

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 32



tutti i giorni a cena - sabato e domenica dal 10 agosto al 5 settembre

VEGIA TERRALBA

Trattoria

Piazza Terralba 34r - 16143 Genova  
Tel. +39 010 522 10 24

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 35/40

Segnalato dalle guide:

6



domenica

10 giorni a Natale / una settimana a Ferragosto



YIH HUA RESTAURANT

Ristorante Cinese

Via G. Casaregis 9r - 16129 Genova  
Tel. e Fax +39 010 31 25 33

Cucina cinese  
Coperti: 90



Lingue parlate:  
GB - Cinese

martedì



Pandolce genovese

Ingredienti

- 1 kg di farina • 100 g di pinoli
- 250 g di burro • 50 g di finocchio
- 50 g di acqua di fior d'arancio
- 500 g di uvetta • 250 g di zucchero
- 50 g di cedro candito • 50 g di lievito di birra
- Qualche cucchiaino di latte
- Mezzo bicchiere di vino bianco amabile

Porre la farina a fontana sulla madia. Versarvi al centro il lievito, stemperandolo con le mani in qualche cucchiaino di latte tiepido. Aggiungere il burro sciolto, l'acqua di fior d'arancio, il vino bianco, lo zucchero. Impastare a lungo, dargli la forma di mezza sfera.

Indi incorporare il finocchio, i pinoli, l'uvetta e il cedro candito a dadetti. Dargli la forma di mezza sfera. Porlo in una teglia imburata, coprirlo con un tovagliolo e lasciarlo lievitare per due ore. Praticare sulla sommità tre tagli, in modo da formare un triangolo, e cuocere in forno caldo per circa un'ora.

Variante

Prendete un chilogrammo di fior di farina, mezzo bicchiere di marsala, grammi 250 di burro, grammi 50 di acqua di fior d'arancio, grammi 300 di zucchero, grammi 50 di finocchio dolce, grammi 100 di pinoli, grammi 300 di uvetta, grammi 200 di uva malaga, grammi 50 di zucca candita, grammi 50 di lievito di birra. Indi mettete la farina sulla madia e fatevi un buco nel mezzo, scioglietevi il lievito di birra con un poco di latte tiepido, aggiungetevi il burro liquefatto a bagnomaria, lo zucchero e tutti gli altri ingredienti già preparati. Impastate tutto insieme e dimenate bene la pasta per circa un'ora. Formatene un pane, mettetelo in un tegame adatto, spolverizzato di farina, fasciatelo all'intorno con un tovagliolo e mettetelo in un posto tiepido a lievitare per due ore. Fatevi nel mezzo tre tagli a forma di triangolo, e fatelo cuocere a forno caldo per più di un'ora.

Variante

Prendete due chilogrammi di buona farina di frumento, ponetela sulla madia in un mucchio, formatevi un buco in mezzo e versatevi un bicchier d'acqua, in cui avrete fatto prima sciogliere 150 grammi di lievito; impastate la parte liquida con porzione della farina, fino a che avrete formata una pasta assai dura; coprite questa col rimanente della farina, ponetevi sopra un foglio di carta e addosso a questo una coperta di lana, e lasciate così in riposo la pasta per circa 8 ore. Dopo ciò scopritela, impastatela col rimanente della farina mercé un altro poco d'acqua tiepida che vi aggiungerete, ed unitevi in pari tempo 150 grammi di zucchero in polvere, 3 ettogrammi di burro liquefatto, un bicchierino di vino di marsala e una cucchiainata d'acqua di fior d'arancio, mescolando e manipolando assai bene il tutto: finalmente aggiungetevi 50 grammi di uva passola bianca di Smirne, 30 grammi di pistacchi mondati, 40 grammi di pinocchi (pinoli) e 10 grammi di anici, e seguitate ad impastare finché abbiate ottenuta una pasta soffice e uniforme. Allora formatene un pane, che fascierete all'intorno con una salvietta a guisa di turbante affinché la pasta non si schiacci di troppo, e lasciate lievitare per altre 12 ore, avvertendo che se facesse molto freddo sarebbe necessario mettere la pasta in una stanza alquanto calda. Finalmente liberate il pane dalla salvietta e fatelo cuocere al forno.

CARLO FELICE

Tavola Calda

Via XXV Aprile 26r - 16123 Genova  
Tel. +39 010 277 06 26

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 35



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a cena - domenica  
dal 15 al 30 agosto



DEGLI APERITIVI

Tavola Calda

Via Ippolito D'Aste 1r - 16121 Genova  
Tel. +39 010 570 57 17 - Fax +39 010 54 36 12

Cucina casalinga  
Cucina tipica genovese  
Coperti: 70

Segnalato dalle guide:

2



Lingue parlate:  
GB

tutti i giorni a cena - domenica



DELLA CORTE

Tavola Calda

Corte dei Lambruschini 9 - 16129 Genova  
Tel. +39 010 570 44 07

Cucina tipica ligure  
Cucina regionale  
Coperti: 80

Segnalato dalle guide:

2



Lingue parlate:  
GB - F

domenica (estate)  
agosto



DEVIL

Self Service

Via G. D'annunzio 32 - 16121 Genova  
Tel. +39 010 59 35 57 - Fax +39 010 570 29 98  
lmca2000@libero.it

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 250



tutti i giorni a cena - sabato e domenica



IL TERRAZZINO

Tavola Calda

Corso Europa 678-680 - 16148 Genova  
Tel. +39 010 38 03 89

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 40



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a cena - domenica  
agosto



LA TAVERNA DEL "VI"

Enoteca

Via Albaro 2A/r - 16145 Genova  
Tel. +39 010 362 31 29 - Fax +39 010 345 15 26  
www.emporiodelgusto.com - info@emporiodelgusto.com

Cucina di fantasia  
Coperti: 20



tutti i giorni a pranzo - domenica e lunedì  
luglio/agosto



MANHATTAN

Tavola Calda e Fredda

Via Galata 47r - 16121 Genova  
Tel. +39 010 59 02 20 - Fax +39 010 837 05 16

Cucina tipica genovese, ligure e sicula  
Cucina nazionale  
Coperti: 80



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a cena - domenica

McDONALD'S

Fast Food

Via XX Settembre 207r - 16121 Genova  
Tel. +39 010 58 56 22  
mcdogen@tin.it

Coperti: 140



Lingue parlate:  
GB - F - ES

sempre aperto

McDONALD'S

Fast Food

Via Fiume 5r - 16121 Genova  
Tel. +39 010 58 14 95  
mcdogen@tin.it

Coperti: 140



Lingue parlate:  
GB - F - ES

sempre aperto



Cima

Ingredienti

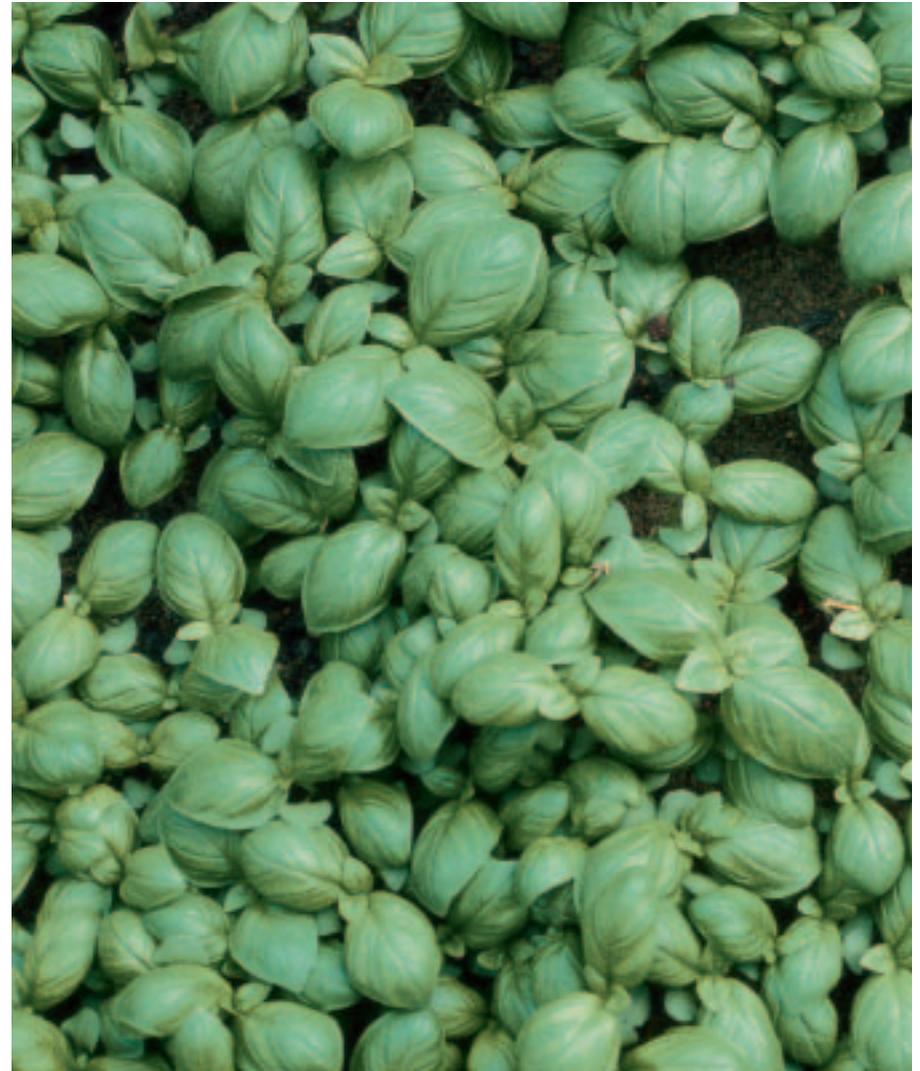
- 150 g di magro di vitello • 2 carciofi
- 100 g di poppa • 1 etto di piselli
- 1 animella • Aglio
- Schienali, due o tre granelli • 6 uova
- Mezzo cervello • 1 etto di parmigiano
- Mollica di pane inzuppata nel brodo
- Pepe • Maggiorana • Sale
- 100 g di strigolo (detto "castagnetta")
- 1 pezzo di orecchio sempre di vitella
- 1 tasca di vitello del peso di circa 2 kg
- Brodo (di vitello e manzo leggero)

La carne di vitello e le ghiandole vanno lessate e tritate. Quindi vanno deposte sul fondo d'una terrina di dimensioni ragguardevoli e mescolate con i carciofi lessati e tagliati a pezzetti e con i piselli pure lessati. Si aggiungono 6 uova sbattute (tuorlo e albume), sale, pepe, maggiorana, la mollica inzuppata nel brodo. Incorporandolo lentamente, per addensare il composto, si completa con il parmigiano grattugiato. La densità del ripieno dovrà essere media. Cioè dovrà mantenere una certa liquidità, ma al tempo stesso avere una certa consistenza. Si versa la farcia (cui taluno aggiunge anche pezzetti di prosciutto oppure erbe aromatiche lessate) all'interno d'una "tasca" di carne di vitello (sottopancia, pancetta o sottocostola) che vi sarete procurati dal macellaio, magari prenotandola con qualche giorno d'anticipo. Si cuce con il filo e l'ago la parte superiore, con gugliate molto fitte: dalla tasca non deve assolutamente uscire il ripieno. Una buona regola è di riempire la "tasca" al 50 per cento. A questo punto la cottura richiede una particolare cautela. Si avvolge la cima in un panno e la si cala in una capace pentola già piena di brodo, ottenuto impiegando metà carne di vitello e metà carne di manzo. Si cuoce a fuoco moderato per 2 ore, pungendo la cima con un ago, al fine di evitare che la tasca si spacchi e il ripieno fuoriesca (cosa che accade, e non bisogna disperarsi, bensì riprovare con costanza). Al termine la cima, distesa orizzontalmente, va tenuta tra due piatti con un peso sopra per un paio d'ore, sinché si raffredda. Poi la si serve, tagliata a fette non troppo spesse, con il contorno di verdure miste crude e legumi.

# Il Mistero del Pesto

## la storia e l'evoluzione

Tutte le città, a voler andare dietro agli astrologi dai quali ci insegnò a diffidare il sarcastico Voltaire, avrebbero un loro segno zodiacale che dovrebbe condizionare le loro fortune: Roma, sempre per restare nella leggenda, fondata il 21 aprile supergiù otto secoli prima di Cristo, sarebbe sorta sotto il segno del Toro. Per Genova, che non si sa quando sia stata fondata, esistono due scuole di pensiero: c'è, per esempio, chi sostiene il partito dell'Acquario, ma solo per suggestione, trattandosi d'una città di mare. Invece, scartabellando poco praticate fonti medievali, salterebbe fuori che il vero segno zodiacale della città sarebbe lo Scorpione.





Al di là dell'aforisma di Voltaire - "non a tutti è concesso errare quanto agli astrologi" - sarebbe interessante capire come mai in un contesto dominato da una superstiziosa cultura marinara l'antipatico insetto non sia mai emerso o come benevolo protettore o semmai come simbolo negativo da esorcizzare.

Ma i Genovesi scelsero, via via, a loro simbolo la Croce, il Grifo, la Porta, semmai San Giorgio che uccide il Drago e nel XVII secolo persino la Madonna. Come mai? Eppure, anche se *astra inclinant, sed non necessitant*, da qualche parte la coda dello scorpione dovrebbe saltare fuori.

Per la verità questa benedetta coda è venuta allo scoperto, anche se ci ha messo un bel po' di secoli. Sì, gentili amici, perché l'inquietante scorpione lega indissolubilmente una parte delle leggende che ancor oggi attorno a lui aleggiano a una fragile piantina, color verde pallido che, ormai, di Genova è il simbolo antropologico (subito dopo, è ovvio, dell'assioma *genuensis ergo mercator*): il basilico.

Secondo una leggenda le cui radici si perdono nella notte dei tempi, il basilico, spezzettato e posto sotto un masso piatto, dopo qualche tempo diventava una tana di scorpioni, i quali, secondo un'altra leggenda, si anniderebbero volentieri tra le sue foglie. Ma, al contrario, secondo il greco Dioscoride, l'empiastrò di foglie e di succo di basilico sarebbe un eccellente antidoto contro le micidiali punture degli stessi. Le fortune di questa umbratile pianticella, alle origini, sono legate alle sue qualità di pianta officinale, *Ocimum Basilicum* secondo i manuali botanici. Il naturalista latino Columella raccomandava di seminarlo attorno alle Idi di Maggio, ma non oltre il Solstizio d'Estate: un buon consiglio, perché, prima della globalizzazione in agricoltura, i nostri bisnonni smettevano di consumare il pesto nella stagione estiva, sostenendo che con il caldo secco il basilico "prende la menta" ed era buono soltanto sulle insalate.

Ma, oltre Columella, il basilico era noto e classificato da Plinio, Teofrasto, Avicenna e Galeno. La piantina originaria viene dall'Asia, dai climi sub-tropicali, dall'India e dall'Indonesia in particolare. Era nota alla medicina ayurvedica e, nella mitologia indù, era una pianta sacra a Lakshmi, la moglie di Visnù, il dio conservatore della Trimurti.

Se scorriamo velocemente Apicio e i pochi classici della cucina romana, ci rendiamo conto dell'uso moderato che i nostri antenati facevano del basilico dal punto di vista alimentare: semmai, come s'è già accennato, era considerata una pianta dai molteplici impieghi medicinali. La medicina classica e quella medievale sono più o meno concordi: pestato, addizionato, tritato, essiccato, bollito il nostro basilico combatteva flatulenze, dolori mestruali, favoriva l'allattamento, guariva i disturbi digestivi, l'aerofagia, gli spasmi intestinali ed era un ottimo antidoto contro i narcotici. Era, insomma, come il dragoncello (se si estraeva l'olio essenziale), un blando contravveleno.

Ma c'è anche la questione religiosa. Il basilico è presente nella leggenda del ritrovamento della Vera Croce da parte di Sant'Elena, madre dell'imperatore Costantino: tanto è vero che i preti copti impartivano benedizioni aspergendo attorno a loro con un mazzo di basilico dal gambo lungo l'acqua lustrale.

Anche sul significato del nome le interpretazioni si sprecano. L'ipotesi più praticata è appunto quella della "pianta reale" (in greco antico, *basileus* significa "re"), magari per via di Sant'Elena. Ma c'è anche chi, sempre scomodando il greco, va a stanare il basilisco ovvero una sorta di innocua lucertola, seppur bruttarella. Ma il basilisco è anche, nell'immaginario medievale, un mostriciattolo velenoso, dal fiato purulento, infettivo e ammorbante (insomma una bestiacca velenosa, come lo scorpione). Contro i pericoli del basilisco si sono esercitati i Santi del mondo paleocristiano e altomedievale. A Genova, città sotto il segno dello Scorpione, il santo vescovo Siro ricaccia a forza di esorcismi il basilisco nel pozzo profondo e salva la città. Ma da che cosa? Dall'epidemia di peste oppure dalla "peste" metaforica dell'eresia ariana? Insomma, come si può osservare, i collegamenti non mancano.

La contrada italiana, però, dove il basilico trae il suo maggior successo, soprattutto sul piano gastronomico in anticipo sui fastigi genovesi, è certamente la Sicilia, terra di grandissima, ricchissima e civilissima cultura della tavola. Per la verità, le fortune del basilico si spalmano soprattutto nel Mezzogiorno d'Italia, da Roma in giù. Ma la Sicilia certamente, in infiniti piatti di paste, di carni e di pesce, oltre che di verdure e di insalate, celebra il profumo e il sapore ormai decisamente mediterraneo del basilico. In ogni casa siciliana, contadina, ma soprattutto urbana, non possono mancare le *graste*, ovvero grandi vasi traboccanti di cespugli profumati di basilico. Le nostre *graste* avevano talvolta la forma di testa umana. Perché mai? Probabilmente il vaso plasmato in maniera antropomorfa è un retaggio di costumi e di significati che si perdono nella notte dei tempi, ma a noi piace andare a ripescare una fosca pagina del *Decameron*, e precisamente la V Novella della IV Giornata. È una storia sanguinaria: una bella ragazza



siciliana, Isabella da Messina, amoreggia con un focoso giovanotto; i fratelli di lei, su una spiaggia deserta, gli tendono un agguato e lo uccidono, seppellendo il corpo in un campo. Isabella, grazie a un sogno, trova il cadavere: ne stacca la testa dal busto e la seppellisce in una *grasta* di basilico che, ogni giorno, irroro con le sue lacrime. I fratelli si insospettiscono e le portano via anche il vaso con tutto quello che contiene. Da qui l'uso siciliano di foggare le *graste* con sembianze umane? Ognuno può credere quello che vuole, anche perché, le nostre *graste* traboccanti di basilico, con il passar del tempo, assunsero un'altra non virtuosissima peculiarità: adornavano i balconi delle cosiddette case dell'amore per renderle in qualche modo riconoscibili. E la *grasta* spicca alla finestra della compiacente donzella che "consola" il Principe di Salina dei poco entusiasmanti rapporti coniugali, quando compie una corsa furtiva in cocchio nella Palermo notturna in un gustoso passaggio de *Il Gattopardo*.

Come il basilico sia risalito lungo la penisola sino a Genova non è dato di sapere. O meglio, considerato che i genovesi, sin dal XII secolo, avevano con l'isola un rapporto privilegiato al punto di "impadronirsi" oltre che dei pingui raccolti di grano duro, anche delle tecniche della pasta, le cui fogge mantennero in alcuni casi la terminologia greco-araba (trenetta da *itriya* e fidelini da *fidewais*, per non parlare dell'antichissimo *laganon* greco-latino da cui deriva la nostra lasagna), forse possiamo parlare di un'abitudine di importazione, giocando ovviamente sulla diffusione del basilico come pianta orticola o comunque da davanzale. Dobbiamo però ammettere che nella più antica forma di organizzazione gastronomica genovese il basilico non è così frequente: nel prezioso scartafaccio degli Spinola che annota per un anno (1784) "Spese di cucina in Roma", il basilico lo si trova acquistato una sola volta. In resoconti di grandi pranzi sempre del XVIII secolo non lo si incontra mai. Martin Piaggio, poeta vernacolo vissuto a metà tra il XVIII e il XIX secolo non ne parla né nelle prose, né nei bozzetti e neppure negli sterminati poemetti dedicati a tutti gli aspetti della mensa dei ricchi e di quella popolare. Il basilico non è compreso nella magica mazzetta del *preboggion*, mentre ovunque è possibile (insalate, soffritti, salsette, minestre, ecc.) fa capolino il prezzemolo. Erbetta che torna in qualche sugo di magro per condire la pasta e, a differenza degli usi del Centro-Sud dell'Italia, non accompagna mai il pomodoro, né crudo in insalata, né cotto in salsa.

Il basilico, come componente primaria e cromatica del "pesto" fa la sua prima comparsa (in un documento scritto e stampato) nelle due leggendarie *Cuciniere*, quella di G.B. Ratto (1863) e quella di Emanuele Rossi (1865). La salsa viene indicata come "battuto alla genovese" con la parola "pesto" tra parentesi.

Gli ingredienti sono quelli che tutti sappiamo: sale grosso, aglio, parmigiano, pecorino, basilico in foglie, pinoli (o, più raramente e soprattutto nel Tigullio, noci) olio extravergine d'oliva. Ratto parla già, a proposito del pecorino (in parti eguali, dice, rispetto al parmigiano), di "sardo", ma non specifica se fresco o stagionato (e su questa questione esiste a tutt'oggi una irrisolta querelle). Il Rossi (che è livornese) adombra l'ipotesi di sostituire il pecorino con il "formaggio d'Olanda", quello ricoperto di cera rossa. Le spiegazioni vengono dalla

politica e dalla storia economica: a Genova, sin dal XII secolo, si consumavano formaggi sardi, freschissimi e stagionati, ricotte di capra e di pecora (oltre che molta carne ovina, e non solo a Pasqua), perché la Sardegna (e poi la Corsica) era una sorta di colonia genovese. I Doria andarono a un pelo da diventarne re e vi mantennero una sorta di protettorato sino alla fine del XIV secolo, quando lasciarono sgombero il campo agli Aragonesi. Pecore e capre arrivavano a Genova vive, via mare, sulle galee e venivano in branco avviate al macello e quindi vendute nei numerosi negozietti d'una strada che ancor oggi si chiama Vico dei Caprettari. Un discorso simile vale per le Fiandre con le quali i rapporti commerciali cominciarono - via mare - alla fine del XIII secolo e si fecero nel tempo sempre più fitti. All'inizio del XIX secolo, la colonia olandese era numerosa e attiva: il formaggio dalla crosta fiammeggiante, lievemente acidulo e appena piccante, era assai diffuso e non costava neppure troppo. Certamente assai meno del parmigiano. Il pesto, dunque, è un bastardo, figlio di nessuno, oppure può vantare degli antenati? Non possediamo un registro parrocchiale che testimoni il battesimo del pesto. Possiamo soltanto azzardare, senza prove obiettive, un paio di ipotesi.

Nel primo caso potremmo trovarci dinnanzi all'evoluzione d'una "agliata", salsa medievale diffusa in tutta Europa con la quale si condivano minestre, carni bollite e arrostiti, insalate e, forse, anche qualche frettolosa pasta asciutta (nella cucina provenzale resiste, nella *bouillabesse*, come celestiale e infernale aggiunta, la mayonnaise aioli). Ecco quindi che a Genova - certamente in città, perché il pesto è un prodotto urbano, per via del basilico a foglie tenere, dal profumo persistente ma esile, frutto della coltivazione in serra o all'ombra protettiva d'un terrazzo - un cuoco sconosciuto, un trattore di bell'ingegno, un bel mattino, decide di aggiungere il basilico all'agliata, magari ricordando una salsa ponentina, il marò che prevede le fave fresche frantumate nel mortaio insieme al formaggio e diluite nell'olio così da farne una ruvida salsa per bolliti o arrosti.

Seguiamo un secondo percorso, sempre a tentoni. Nel Medio Evo era conosciuta e diffusa, per condire lasagne (ne abbiamo una ricetta tardo trecentesca), la salsa di noci (che dovevano essere fresche, perché si trattava sempre di ricette stagionali) di evidente derivazione orientale, così come il leggendario formaggio, la *prescinsêua*, che è un derivato dello yogurth. Nel pesto della Riviera di Levante e nei pansotti da condire con la salsa di noci la *prescinsêua* è una originale e immancabile presenza. Ora, il nostro pesto potrebbe essere frutto di una variazione, con l'aggiunta appunto del basilico, della salsa di noci. In un caso o nell'altro, per dirla con la filosofia greca, il pesto, la cui nascita e fulminea diffusione dovrebbe essere collocata negli anni Quaranta e Cinquanta del XIX secolo, è davvero un *clinamen*, una sorta di imprevisto, una gettata di dadi degli dei inquieti.

Vogliamo scandire la liturgia della sua preparazione, con la ritualità feticistica d'un maestro del tè giapponese? Andiamo per ordine. In primo luogo, predisponiamo una allegra brigata. Immanuel Kant che una volta alla settimana riceveva gli amici offrendo impeccabili cene, affermava che i convitati "non devono essere meno delle Grazie e non più delle Muse", quindi non meno di tre e non più di nove. E ora la ricetta.



### La Ricetta

#### Ingredienti

- 3 mazzi di basilico fresco di Liguria, con le foglioline piccole
- 1 spicchio d'aglio (oppure in dose maggiore a seconda dei gusti)
- pecorino secco o fresco (sardo)
- parmigiano reggiano o grana padano
- olio extravergine di oliva D.O.P. della Riviera Ligure
- sale grosso
- 1 pugno di pinoli prodotti nell'area mediterranea

Procuriamoci un grande e capace mortaio e un solido pestello di legno d'ulivo (che andrà poi pulito con acqua tiepida e asciugato nella carta straccia: off limits al sapone e ai detersivi). Depositiamo l'aglio nella quantità che riterremo necessaria, anche a seconda dei gusti dei convitati, quindi assestiamo i primi colpi.

Quando l'aglio è quasi poltiglia aggiungiamo il basilico in foglioline, lavato e asciugato, nonché alcuni grani di sale grosso - pochi, perché poi ci sarà il formaggio a rendere salato il composto - che serve soprattutto a "tenere" il colore verde brillante del basilico. Lavoriamo di pestello e quindi, aggiungiamo il formaggio (personalmente, ritengo più filologico il pecorino fresco a quello stagionato) già grattugiato e mescolato. Lavoriamo ancora di pestello e aggiungiamo ancora basilico se ci sembrerà che la quantità non sia adeguata a rendere l'impasto del colore acconcio. A questo punto si inseriscono i pinoli pisani, secondo il gusto e il palato dei presenti. Ottenuta un'amalgama che però non deve sembrare una pomata (gli ingredienti si debbono distinguere: le foglioline frantumate, i grumi di formaggio, le parcelle di pinolo), la si passa in un'ampia scodella e la si "monta" con l'olio extravergine, facendola gonfiare, piano piano. Si condisce la pasta prescelta a crudo, senza la volgare aggiunta di formaggio. Patate e fagiolini possono essere inseriti a piacere, dopo averli fatti cuocere nell'acqua della pasta. Il pesto per il minestrone (anche questo aggiunto al momento di servire e sempre a crudo) non vorrebbe la presenza dei pinoli. Ultimo consiglio: il pesto può restare qualche giorno, coperto d'olio, in frigorifero ed è possibile anche surgelarlo, ma se mi date retta, consumatelo fresco, perché è un cibo ruspante.

Quanto ho finora raccontato è più o meno quanto si sa del pesto, alimento composito e misterioso, un po' come i genovesi che non raccontano mai i fatti loro e, dal tempo dell'epopea del "Volo del Grifo", cioè dalla Prima Crociata alla fine del XIII secolo

quando costruirono la loro potenza "globale", nascondevano strade carovaniere, empori, fiere, mercati, notizie politiche e persino carestie ed epidemie ai loro vicini, sempre possibili concorrenti.

Non parlare, non scrivere, a costo di apparire meno di quello che si è in realtà. Piaccia o non piaccia.

Teniamoci, quindi, il nostro piccolo mistero smeraldino, lo stesso, allusivo colore del Sacro Catino del Museo Diocesano.

Meglio non violare la guardia: potremmo incontrare soltanto scorpioni o basilischi.



RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO OLTRE € 60

**RISTORANTE DELL'HOTEL SIRENELLA** Ristorante / Risotteria Spaghetteria / Locale Tipico

Via Don Giovanni Verità 4A/r - 16158 Genova Voltri  
Tel. +39 010 613 64 06 - Fax +39 010 613 27 76  
www.hotel.sirenella.it - reception@sirenella.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 180

Segnalato dalle guide:

3 6 9



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES - Russo

mercoledì

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 40/60

**DA MARINO** Ristorante

Via F. Rolla 36r - 16152 Genova Cornigliano  
Tel. e Fax +39 010 651 88 91

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 40/50

Segnalato dalle guide:

1 2 3 4 6



tutti i giorni a cena - sabato e domenica  
agosto

**IL PORTICO DELL'HOTEL SHERATON** Ristorante

Via Pionieri ed Aviatori d'Italia 44 - 16154 Genova Sestri Ponente  
Tel. +39 010 654 91 - Fax +39 010 654 90 55  
www.sheratongenova.com - direzione@sheratongenova.com

Cucina tipica ligure  
Cucina mediterranea  
Coperti: 100

Segnalato dalle guide:

2 3 5 7



Lingue parlate:  
GB - F - D

sempre aperto

**MUINÀ** Ristorante / Locale Storico

Piazza A. Sciesa 28-30r - 16157 Genova Prà  
Tel. +39 010 66 53 41

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 100

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB - F

domenica e lunedì  
3 settimane in estate e 2 settimane a dicembre

**TOE DRUE ANTICA OSTERIA** Ristorante / Locale Storico

Via C. Corsi 44r - 16154 Genova Sestri Ponente  
Tel. e Fax +39 010 650 01 00  
toedrue@libero.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 60

Segnalato dalle guide:

1 2 3 4 5 6 10



Lingue parlate:  
GB - F - ES

sabato a pranzo - domenica  
15 giorni ad agosto

**TRATTORIA BALDIN** Ristorante / Locale Storico in stile minimalista

Piazza Tazzoli 20r - 16154 Genova Sestri Ponente  
Tel. +39 010 653 14 00 - Fax +39 010 650 48 18  
ristorantebaldin@libero.it

Cucina creativa nel rispetto  
della tradizione  
Cucina tipica genovese  
Coperti: 30/40

Segnalato dalle guide:

1 2 3 4 5 7 10



Lingue parlate:  
GB - F

domenica e lunedì  
dal 6 al 20 agosto

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

**AL BUON PESCE "DA SERRA"** Trattoria / Locale Storico Tipico

Via Sampierdarena 261-263r - 16149 Genova Sampierdarena  
Tel. +39 010 41 29 03

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 35

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB - F

lunedì agosto

**AL CAMPESINO** Ristorante / Locale Tipico

Via Vesima 1r - 16158 Genova Voltri  
Tel. +39 010 619 96 24

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 80

Segnalato dalle guide:

4 6



15 giorni a fine settembre e 15 giorni a fine gennaio lunedì

**AL TAVOLACCIO** Ristorante / Pizzeria

Via Canepari 13r - 16159 Genova Rivarolo  
Tel. +39 010 645 51 45

Cucina tipica ligure  
Coperti: 70

Segnalato dalle guide:

6



lunedì  
15 giorni ad agosto

**AMICO WANG** Ristorante Giapponese

Via Pieragostini 62D - Centro Commerciale Fiumara  
16151 Genova Sampierdarena  
Tel. e Fax +39 010 41 40 50  
wleying@libero.it

Coperti: 140



Lingue parlate:  
F

sempre aperto

**ANTICA OSTERIA DEI CACCIATORI** Trattoria Locale Storico Tipico

Corso Martinetti 317r - 16149 Genova Sampierdarena  
Tel. +39 010 46 73 82

Cucina tipica ligure  
Coperti: 60



Lingue parlate:  
F

martedì  
10 giorni a settembre

**ANTICO RISTORANTE CAMPENAVE** Ristorante Locale Storico Tipico

Via Superiore dell'Olba 41 - 16158 Genova Voltri  
Tel. +39 010 613 90 62

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 125+200



Lingue parlate:  
GB

martedì

**ANTICO RISTORANTE SAVIO** Ristorante / Locale Storico Tipico

Via Cerusa 41r - 16158 Genova Voltri  
Tel. +39 010 613 65 73

Cucina mediterranea creativa  
Cucina nazionale  
Coperti: 40/50



Lingue parlate:  
F

mercoledì  
decise di anno in anno

**ARCADIA**

Ristorante / Pizzeria

Piazza Vittorio Veneto 3-5r - 16149 Genova Sampierdarena  
Tel. +39 010 860 64 93

Cucina nazionale  
Coperti: 60



Lingue parlate:  
GB - F - ES

giovedì  
decise di anno in anno

**CASTELLO RAGGIO**

Ristorante / Pizzeria

Via San Giovanni d'Acri 29r - 16152 Genova Cornigliano  
Tel. e Fax +39 010 651 26 97  
teseo72@hotmail.com

Cucina nazionale  
Coperti: 50



Lingue parlate:  
GB - F

lunedì  
decise di anno in anno

**DA MUNSÙ**

Trattoria

Piazza Nicolò Barabino 18r - 16149 Genova Sampierdarena  
Tel. +39 010 41 36 11

Cucina tipica ligure e piemontese  
Coperti: 40

Segnalato dalle guide:

2



domenica  
agosto e dall'1 al 6 gennaio

**FOCONE**

Ristorante / Pizzeria

Via Pieragostini 62r - Centro Commerciale Fiumara  
16151 Genova Sampierdarena  
Tel. e Fax +39 010 41 39 99

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 300



Lingue parlate:  
GB - F - ES

sempre aperto

**GRAN DUCA**

Ristorante / Pizzeria

Via Scarpanto 58r - 16157 Genova Prà  
Tel. +39 010 697 34 67

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 120



Lingue parlate:  
GB - ES

lunedì  
agosto

**HAKUNA MATATA**

Ristorante Etnico / Pizzeria

Via G.B. Monti 42r - 16151 Genova Sampierdarena  
Tel. +39 010 41 67 30  
www.saporiafricani.com - hakunamatata.rist@libero.it

Cucina afroitaliana  
Cucina nazionale e internazionale  
Cucina africana-keniota  
Coperti: 45/50



Lingue parlate:  
GB - F - Swahili

martedì a cena e domenica a pranzo  
decise di anno in anno

**IL GIGANTE**

Ristorante / Locale Storico

Via Lemerle 12r - 16158 Genova Voltri  
Tel. +39 010 613 26 68

Cucina tipica ligure  
Coperti: 70

Segnalato dalle guide:

3 6



Lingue parlate:  
GB

lunedì  
dal 16 agosto al 12 settembre

**IL TUCANO**

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Via Prà 61r - 16157 Genova Prà  
Tel. +39 010 66 17 68

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 100



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a pranzo - martedì (inverno)

**LA BOTTE**

Ristorante / Locale Tipico

Piazza G. Modena 6r - 16149 Genova Sampierdarena  
Tel. e Fax +39 010 41 30 17

Cucina internazionale  
Coperti: 50



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

martedì  
maggio

**LA CONTEA**

Ristorante / Pizzeria / Paninoteca

Corso Martinetti 315r - 16149 Genova Sampierdarena  
Tel. e Fax +39 010 41 67 73

Cucina nazionale  
Coperti: 120



Lingue parlate:  
GB - F

mercoledì  
2 settimane a settembre

**LA TRATTORIA DI ALE**

Trattoria

Via Pacinotti 32/34r - 16151 Genova Sampierdarena  
Tel. +39 010 46 00 55

Cucina tipica ligure  
Coperti: 60



Lingue parlate:  
F

domenica  
decise di anno in anno

## LA VETTA

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Viale Modugno 62 - 16156 Genova Pegli  
Tel. +39 010 697 00 66Cucina tipica genovese  
Coperti: 200tutti i giorni a pranzo - lunedì Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

## L'INCONTRO

Ristorante

Via Pioneri e Aviatori d'Italia - Aerop. C. Colombo - 16154 Genova Sestri P. Cucina tipica genovese e ligure  
Tel. +39 010 604 33 60 - Fax +39 010 601 52 24  
www.ristoranteincontro.net - info@ristoranteincontro.net  
Cucina internazionale  
Coperti: 60

Segnalato dalle guide:

1 4

Lingue parlate:  
GB - F - D

sempre aperto

## LO SCRIGNO

Ristorante / Locale Tipico

Via P.P. Rubens 15r - 16158 Genova Voltri  
Tel. e Fax +39 010 613 75 60Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 40

Segnalato dalle guide:

6

Lingue parlate:  
GBlunedì  
novembre 

## MARIUCCIA

Ristorante / Pizzeria

Piazza Odicini 13-14 - 16158 Genova Voltri  
Tel. +39 010 613 62 86 - Fax +39 010 69 35 13Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 115lunedì  
gennaio 

## NUOVA SANTA LUCIA

Ristorante / Pizzeria

Via Teodoro II di Monferrato 4r - 16156 Genova Pegli  
Tel. +39 010 696 91 30 - Fax +39 010 696 97 34  
www.ibc-sas.com/negozipegli.htmCucina casalinga  
Coperti: 50Lingue parlate:  
GB - Flunedì 

## OSTAIA DA U SANTU

Osteria / Locale Tipico

Via Santuario delle Grazie 33 - 16158 Genova Voltri  
Tel. +39 010 613 04 77Cucina tipica genovese  
Coperti: 40

gb.barbieri@libero.it

Segnalato dalle guide:

1 3 4 6 9

Lingue parlate:  
Fdomenica a cena - lunedì e martedì  
dal 15 al 30 settembre e dal 25 dicembre al 31 gennaio 

## OSTERIA MARIA

Osteria con cucina / Locale Tipico

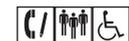
Via Pietro Chiesa 50r - 16149 Genova Sampierdarena  
Tel. +39 010 46 04 78Cucina tipica genovese  
Coperti: 35Lingue parlate:  
Fsabato e domenica  
agosto 

## PICCOLO PIAVE

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Via Nicolò d'Aste 114r - 16149 Genova Sampierdarena  
Tel. +39 010 46 53 01Cucina tipica napoletana e campana  
Cucina nazionale  
Coperti: 60domenica  
agosto 

## PIZZERIA FRANCO

Ristorante / Pizzeria  
Locale con stabilimento balneareVia P.P. Rubens 35r - 16158 Genova Vesima  
Tel. +39 010 619 76 63Cucina tipica ligure  
Coperti: 100Lingue parlate:  
GBlunedì (inverno)  
da ottobre a maggio 

## PUNTA ARENAS

Ristorante Latinoamericano

Vico Forte 5r - 16154 Genova Sestri Ponente  
Tel. +39 010 650 82 76Cucina etnica  
Coperti: 40Lingue parlate:  
EStutti i giorni a pranzo - domenica e lunedì  
da metà agosto ai primi di settembre 

## RISTORANTE DEL CASTELLO DELL'HOTEL TORRE CAMBIASO

Ristorante / Locale Storico

Via Scarpanto 49 - 16157 Genova Pegli  
Tel. +39 010 698 06 36 - Fax +39 010 697 30 22www.antichedimore.com - torrecambiaso@antichedimore.com  
Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 60/70Lingue parlate:  
GB - F

sempre aperto

## RISTORANTE MARE MONTI

Trattoria

Via G.B. Monti 83/85r - 16151 Genova Sampierdarena  
Mobile +39 347 990 16 33Locale con musica dal vivo  
due volte la settimana  
Cucina tipica calabrese  
Cucina nazionale, sudamericana ed equadoriana  
Coperti: 80Lingue parlate:  
Fdomenica  
2 settimane ad agosto 

## RISTORANTE TERESA DAL 1968

Ristorante / Locale Tipico

Piazza Lido di Pegli 5r - 16156 Genova Pegli  
Tel. +39 010 697 37 74 - Fax +39 010 667 10 84  
www.ristoranteteresa.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 100



Lingue parlate:  
GB

sempre aperto

## SAN PIETRO

Ristorante / Pizzeria

Via Prà Arenile 35r - 16157 Genova Prà  
Tel. +39 010 66 19 13 - Fax +39 010 66 57 13

Cucina nazionale  
Coperti: 220



Lingue parlate:  
GB - D

lunedì   
dal 15 al 31 agosto

## TERESA

Ristorante / Locale Tipico

Via Sampierdarena 191-193r - 16146 Genova Sampierdarena  
Tel. +39 010 46 57 45

Cucina nazionale  
Coperti: 60



lunedì   
decise di anno in anno

## TORRE DEL MANGIA

Ristorante / Locale Storico

Piazza Montano 24r - 16151 Genova Sampierdarena  
Tel. +39 010 646 95 69

Cucina tipica genovese e toscana  
Cucina nazionale  
Coperti: 70

Segnalato dalle guide:

5 9



Lingue parlate:  
GB - F

agosto

## TRATTORIA ARVIGO

Trattoria

Via Cremeno 31a - 16162 Genova Bolzaneto  
Tel. e Fax +39 010 717 00 01

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 45+45

Segnalato dalle guide:

8



Lingue parlate:  
GB - F

martedì   
da metà agosto a metà settembre

## TRATTORIA NANNI DAL 1939

Ristorante  
Locale Tipico in stile marina

Via Zaccaria 12r - 16156 Genova Pegli  
Tel. +39 010 697 50 12

Cucina creativa dalla tradizione  
Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 65



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a pranzo escluso festività - martedì   
dal 16 al 25 agosto

## TRATTORIA BAGNI ROMA

Trattoria

Via Pegli 14r - 16156 Genova Pegli  
Tel. +39 010 696 93 58

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 40

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB

martedì   
ottobre

## TRATTORIA DA PEPPINO

Trattoria / Locale Tipico

Via P. Negrotto Cambiaso 121r - 16159 Genova Rivarolo  
Tel. +39 010 740 36 84

Paella su ordinazione  
Cucina tipica ligure  
Coperti: 60



martedì   
luglio

## TRATTORIA LA BARACCHETTA

Ristorante / Trattoria

Via Borzoli 139 - 16153 Genova Rivarolo  
Tel. +39 010 745 02 77

Locale con musica dal vivo  
venerdì, sabato e domenica sera  
Paella  
Cucina tipica genovese  
Cucina etnica  
Coperti: 55



lunedì, martedì e mercoledì a cena   
dal 14 al 31 agosto

## TRATTORIA LE MERLE

Trattoria

Via Lemerle 34r - 16158 Genova Voltri  
Tel. +39 010 613 48 78

Cucina nazionale  
Coperti: 45



Lingue parlate:  
GB

domenica e lunedì   
agosto

## TRATTORIA THARROS

Trattoria / Locale Tipico

Via Germano Jori 124r - 16159 Genova Rivarolo  
Tel. +39 010 644 30 71  
henryper@iol.it

Cucina tipica sarda  
Coperti: 35



Lingue parlate:  
GB - F

martedì   
ottobre



Minestra di bianchetti

Ingredienti

• 300 g di zucchini • 200 g di bianchetti • 1 uovo • Alghe

Fare cuocere nel brodo di pesce 300 grammi di zucchini tagliati a dadini sottili. A parte, nettare 200 grammi di bianchetti dalle alghe e dai sassolini, senza lavarli troppo, perché non devono perdere l'arziglio. Battere un uovo in una ciotola con un po' di formaggio parmigiano e un po' di maggiorana tritata finemente. Quando gli zucchini vi sembrano giunti a cottura, gettare un etto di capellini d'angelo, seguiti dai bianchetti, e per ultimo l'uovo battuto. Quindi servire subito.

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO FINO A € 20

**AGORA**

Trattoria

Via Giovanni Opisso 266 - 16155 Genova Pegli  
Tel. +39 010 698 41 84

Cucina tipica sarda  
Coperti: 90



domenica

**AI DUE G**

Trattoria / Pizzeria / Locale Tipico

Via R. Parodi 9r - 16151 Genova Sampierdarena  
Tel. +39 010 41 17 17 - Fax +39 010 46 79 13  
g.scioni@tin.it

Cucina tipica genovese, ligure e sarda  
Cucina nazionale  
Coperti: 90



Lingue parlate:  
F

giovedì luglio

**AL MINIGOLF**

Trattoria / Locale Tipico

Via ai Piani di Fregoso c/o Minigolf - 16159 Genova Rivarolo  
Tel. +39 010 242 81 33 - Fax +39 010 50 14 36  
Mobile +39 338 710 67 38  
ivanalf@libero.it

Cucina tipica genovese  
Coperti: 100



Lingue parlate:  
GB

lun. e mar. - da merc. a dom. a pranzo (estate)  
apertura pomeridiana (inverno)

**CRAZY BULL CAFÈ**

Ristorante

Via Pieragostini 62 - Centro Commerciale Fiumara  
16151 Genova Sampierdarena  
Tel. e Fax +39 010 46 70 03

Cucina internazionale  
Coperti: 250



Lingue parlate:  
GB - F

sempre aperto

**DA GERRY**

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Piazza Villa Giusti 3r - 16158 Genova Voltri  
Tel. +39 010 613 46 65

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 100



Lingue parlate:  
GB

agosto

**DA GIANNA**

Trattoria / Locale Tipico

Via Borzoli 119A/r - 16161 Genova Sestri Ponente  
Mobile +39 347 018 26 52

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 40+20



Lingue parlate:  
GB - F - ES

domenica

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO FINO A € 20

**FLUNCH**

Ristorante / Pizzeria / Self Service

Via Fiumara 15 - Centro Commerciale Fiumara  
16151 Genova Sampierdarena  
Tel. +39 010 46 25 31 - Fax +39 010 469 41 97  
www.flunch.it

Cucina tipica genovese, ligure e di altre regioni  
Cucina nazionale  
Coperti: 250



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

sempre aperto

**HUA DA LI**

Ristorante Cinese

Via Mamiani 7/9r - 16151 Genova Sampierdarena  
Tel. +39 010 41 36 72

Coperti: 60



Lingue parlate:  
Cinese

sempre aperto

**I MONELLI**

Trattoria

Via Stuparich 17r - 16162 Genova Bolzaneto  
Tel. +39 010 740 78 79

Cucina tipica genovese, ligure e calabrese  
Cucina nazionale  
Coperti: 40



Lingue parlate:  
GB

domenica   
prima settimana di agosto

**IL PANDA**

Trattoria

Via G. Jori 198r - 16159 Genova Rivarolo  
Tel. +39 010 642 37 44

Paella  
Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 60



domenica   
agosto

**LA BUONA FORCHETTA**

Trattoria

Via Bettini 13r - 16162 Genova Bolzaneto  
Tel. +39 010 745 44 74

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 80



tutti i giorni a cena - domenica

**LA CANTINA DELLE TOE**

Enoteca con Cucina

Via C. Corsi 40r - 16154 Genova Sestri Ponente  
Tel. +39 010 600 19 91 - Fax +39 010 650 01 00  
toedue@libero.it

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 35



Lingue parlate:  
GB - F - ES

tutti i giorni a pranzo - domenica e lunedì  
20 giorni ad agosto

LA CROCERA

Trattoria / Pizzeria

Via Pieragostini 7/9 - 16149 Genova Sampierdarena  
Tel. +39 010 41 85 20

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 60



domenica  
agosto - periodo natalizio



LA LAMPARA

Pizzeria

Via Paglia 99-101r - 16154 Genova Sestri Ponente  
Tel. e Fax +39 010 652 05 36

Cucina nazionale  
Coperti: 60



tutti i giorni a pranzo - lunedì  
decise di anno in anno



LE CAFÈ

Ristorante

Via P. Chiesa 17-19r - 16149 Genova Sampierdarena  
Tel. e Fax +39 010 469 42 50

Cucina nazionale  
Coperti: 150



Lingue parlate:  
GB - F

domenica



MIKE

Trattoria Enoteca

Via Cornigliano 186r - 16152 Genova Cornigliano  
Tel. +39 010 651 90 67

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 25



tutti i giorni a cena - domenica



TRATTORIA DA RITA

Trattoria

Via Biancheri 32r - 16154 Genova Sestri Ponente  
Tel. +39 010 604 90 88

Cucina tipica ligure e di altre regioni  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 50



Lingue parlate:  
GB - F - ES

domenica  
15 giorni a febbraio - 15 giorni tra sett. e ott.



TRATTORIA LA ROMAGNOLA

Trattoria

Via Sampierdarena 211r - 16149 Genova Sampierdarena  
Tel. e Fax +39 010 469 42 74  
roccocinquagrana@tiscali.it

Cucina tipica calabrese  
Cucina nazionale e portoghese  
Coperti: 36



Lingue parlate:  
ES

domenica  
agosto



TRATTORIA MARE MONTI

Trattoria

Via Giro del Vento 56 - 16162 Genova Bolzaneto  
Tel. e Fax +39 010 745 44 66

Cucina casalinga  
Cucina tipica ligure  
Coperti: 50



dal 15 al 30 agosto



TRATTORIA TATI

Trattoria

Corso Martinetti 13r - 16149 Genova Sampierdarena  
Tel. +39 010 41 35 72

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 40



domenica  
agosto



VEXIMÀ

Trattoria / Locale Tipico

Via Cerusa 1B - 16158 Genova Voltri  
Tel. +39 010 613 64 55

Cucina tipica ligure  
Coperti: 80



tutti i giorni a pranzo - domenica e lunedì  
luglio e agosto



Focaccia all'olio

Ingredienti

- 1 kg di farina bianca
- 1/2 bicchiere olio d'oliva
- 50 g di lievito di birra
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Olio
- Sale

Sciogliere il lievito con un bicchiere di acqua tiepida e versarlo sulla farina, quindi impastare, aggiungendo la farina necessaria a far assorbire bene l'acqua.

Lasciar lievitare per 4 ore. Incorporare successivamente l'olio, il vino bianco e un po' di sale. Lavorare a lungo, aggiungendo eventualmente un po' d'acqua sino a ottenere un impasto molto morbido. Lasciar riposare altre 3 o 4 ore. Oliare una teglia piuttosto ampia, stendere bene con spessore uniforme la pasta sul fondo, pizzicare tutta la superficie su cui sarà fatto colare dell'altro olio a filo. Aggiungere una spolverata di sale e mettere in forno già tiepido. Ritirare, dopo che la superficie è dorata. Usando lo stesso impasto base, si può preparare la focaccia con le olive, che si confeziona con una lieve variante: al momento del secondo impasto aggiungere 4 etti di olive nere snocciolate e tagliuzzate. A imitazione dei provenzali (*pissaladiere*) ecco la focaccia con le cipolle: mettere sulla superficie della pasta già stesa nella teglia 3 cipolle affettate finemente e immerse precedentemente in acqua fredda. Oliare abbondantemente.

Infine la focaccia con la salvia: aggiungere al momento del secondo impasto foglie di salvia tritate.

**CHINA GARDEN**

Self Service

Via Fiumara 18 - Centro Commerciale Fiumara  
16149 Genova Sampierdarena  
Tel. +39 010 645 02 72 - Fax +39 0574 57 77 56

Cucina cinese  
Coperti: 400



Lingue parlate:  
GB - Cinese

sempre aperto

**CRISTALLO**

Self Service

Via De Marini 1 - Torre WTC - 16149 Genova Sampierdarena  
Tel. +39 010 469 95 70 - Fax +39 010 41 32 92  
carla\_zampa@gruppoqui.it

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 1000



tutti i giorni a cena - sabato e domenica

**PRANDIUM**

Self Service

Via Borzoli 122 - 16154 Genova Sestri Ponente  
Tel. e Fax +39 010 651 25 94

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 99



tutti i giorni a cena - domenica agosto

**PRANDIUM 3**

Self Service

Via Molteni 36 - 16151 Genova Sampierdarena  
Tel. +39 010 46 58 29

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 99



tutti i giorni a cena - domenica



**Ceci in zemino (o zimino)**

*Ingredienti*

- Ceci (1etto a persona) • Bietole
- Cipolla • Funghi secchi
- 1spicchio d'aglio • Sale
- Sedano • Olio d'oliva
- Pomodori (1a persona al massimo)

I ceci, se si usano quelli secchi e non quelli in scatola che sono già pronti, debbono stare a mollo per 24 ore. C'è chi aggiunge una puntina di lievito nell'acqua. Vanno cotti in acqua salata, a fuoco lento, per almeno 3 ore. Debbono diventare morbidi, senza disfarsi e senza squamare troppo la loro pellicina esterna. A parte si prepara un soffritto in olio d'oliva con tutti gli altri ingredienti. La bietola (zemino) va tagliata a pezzi. I ceci, scolati, vanno fatti rosolare nel battuto per 10-12 minuti. Poi si aggiungono alcune mestolate dell'acqua della loro cottura e si serve, senza pasta. Si possono predisporre dei crostini, a piacere. Oggi, sull'uso toscano "importato", c'è chi aggiunge in ogni scodella un cucchiaino d'olio extravergine.

**AZIENDA AGRITURISTICA ARGENTEA**

Ristorante in Agriturismo

Via Val Lerone 50 - 16011 Arenzano  
Tel. e Fax +39 010 913 53 67  
agriturismo.argentea@tiscali.it

Cucina tipica ligure e piemontese  
Coperti: 15  
Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB - F - ES

tutti i giorni a pranzo

**GIRO DI BITTA**

Ristorante / Pub Artistico

Vico Cappuccini 7/11 - 16011 Arenzano  
Mobile +39 340 776 99 77

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 40

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB

martedì   
10 giorni a maggio e 10 giorni a novembre

**IL PORTICHETTO**

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Piazza del Centro 12 - 16011 Arenzano Pineta  
Tel. +39 010 913 53 09 - Fax +39 010 913 21 98  
laser4000@libero.it

Cucina creativa  
Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 120

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

1 4



Lingue parlate:  
GB

mercoledì   
seconda e terza settimana dicembre

**LA BUCA DELL'HOTEL IL POGGIO**

Ristorante

Via Francia 24b - 16011 Arenzano  
Tel. +39 010 913 53 50 - Fax +39 010 913 53 52

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 100

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

Segnalato dalle guide:

3 5



Lingue parlate:  
GB - F

domenica a cena   
una settimana a novembre

**LA PIAZZETTA**

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Via Ghigliani 22-26 - 16011 Arenzano  
Tel. e Fax +39 010 912 74 69

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 120

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB - F

mercoledì   
novembre

**LA PUNTA DELL'HOTEL PUNTA S.MARTINO** Ristorante

Via Punta San Martino 4 - 16011 Arenzano  
Tel. +39 010 910 81 - Fax +39 010 910 88 88  
www.grandhotelarenzano.it - direzione@grandhotelarenzano.it

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 150

Prezzo indicativo: da € 40 / 60

3 5



Lingue parlate:  
GB - F - D

da novembre a marzo

LA TORRE

Ristorante

Via Marconi 3 - 16011 Arenzano  
Tel. e Fax +39 010 912 75 20  
latorrearenzano@virgilio.it

Cucina tipica ligure  
Coperti: 120

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
F

da domenica a venerdì a cena - mercoledì  
novembre

OSTERIA DEGLI ARCHI

Ristorante / Locale Tipico

Via Vittorio Veneto - 16011 Arenzano  
Tel. e Fax +39 010 913 01 62

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 55/60

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

Segnalato dalle guide:

2 5 6



Lingue parlate:  
GB - F - P

lunedì  
novembre

PANIGUN

Trattoria

Via R. Sanzio 3 - 16011 Arenzano  
Tel. +39 010 911 14 79

Cucina tipica ligure  
Coperti: 50

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB

lunedì  
decide di anno in anno

PAPILLON

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Lungomare Stati Uniti 1 - 16011 Arenzano  
Tel. e Fax +39 010 912 42 41  
www.ristorantepapillon.com - info@ristorantepapillon.com

Cucina tipica ligure e umbra  
Coperti: 70+80

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB - F - D

martedì (inverno)  
gennaio

RISTORANTE DELL'ALBERGO SERENA

Ristorante  
Locale Storico

Corso Matteotti 146/1 - 16011 Arenzano  
Tel. +39 010 912 75 31 - Fax +39 010 913 14 56

Cucina nazionale  
Coperti: 15

Prezzo indicativo: fino a € 20



decide di anno in anno

RISTORANTE DELL'ALBERGO TANIN

Ristorante / Pizzeria  
Locale Tipico

Corso Matteotti 22 - 16011 Arenzano  
Tel. +39 010 912 66 84 - Fax +39 010 913 21 07

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 200

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB - F

martedì (inverno)  
novembre

RISTORANTE DELL'HOTEL ULIVI Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Via Olivette 12 - 16011 Arenzano  
Tel. +39 010 912 77 12 - Fax +39 010 912 77 14  
www.hotelulivi.com - info@hotelulivi.com

Cucina tipica genovese, ligure, campana e umbra  
Cucina nazionale  
Coperti: 80 / 120

Segnalato dalle guide:

3



Lingue parlate:  
GB - D

lunedì

RISTORANTE LA VERANDA DEL GRAND HOTEL Ristorante

Lungomare Stati Uniti 2 - 16011 Arenzano  
Tel. +39 010 910 91 Fax +39 010 910 94 44  
www.grandhotelarenzano.it - direzione@grandhotelarenzano.it

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 250

Segnalato dalle guide:

3 5



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

sempre aperto

RISTORANTE PARODI

Pizzeria / Ristorante

Via C. Romeo 30 - 16011 Arenzano  
Tel. +39 010 912 66 37 - Fax +39 010 912 42 98  
geparod@tin.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 200

Segnalato dalle guide:

5



Lingue parlate:  
GB - F

martedì  
novembre

BUFFET STAZIONE FERROVIARIA

Tavola Calda

Piazza C. Golgi 4 - 16011 Arenzano  
Tel. +39 010 912 54 27

Cucina nazionale  
Coperti: 15

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB

sempre aperto



Buridda

Ingredienti

- Il pesce prescelto può essere vario; la Cuciniera Genovese del Rossi indica preferibilmente: anguille, boldrò, gronghi, nocciolo, pesce-prete, polpi, seppie, scorpene, tremole
- Cipolla, carota, sedano • Aglio, prezzemolo
- Acciughe salate • Funghi secchi
- Pomodori • Farina

Pulire, diliscare e fare a pezzi il pesce.

In un tegame di coccio (se possibile) disporre il battuto di carota, cipolla, sedano, prezzemolo

(anche i gambi, mentre le foglie, tritate, vanno aggiunte all'ultimo momento) e aglio con abbondante olio. Mentre il trito prende il colore dorato, aggiungere una o 2 acciughe salate, dopo averle lavate e diliscate, che debbono sciogliersi. A questo punto si cala il pesce nel tegame. A parte ammollare mezz'etto (o anche meno, a seconda dei commensali) di funghi secchi, tritarli e unirli al sugo, insieme ad alcuni pomodori, spellati e tritati (2 ogni 4 persone).

## COGOLETO

## RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

## A BEGUDDA

Ristorante / Pizzeria

Lungomare Santa Maria 69 - 16016 Cogoleto  
Tel. +39 010 918 90 71Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 50

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

Lingue parlate:  
GB - Ftutti i giorni a pranzo - lunedì  
gennaio 

## BENITA

Ristorante

Via Aurelia di Ponente 84 - 16016 Cogoleto  
Tel. +39 010 918 19 16Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 34

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

Segnalato dalle guide:

3

martedì  
ottobre 

## CAFFÈ MEO

Trattoria / Tavola Calda

Piazza Martiri della Libertà 10 - 16016 Cogoleto  
Mobile +39 349 563 00 84Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 20

Prezzo indicativo: fino a € 20

Lingue parlate:  
GB

tutti i giorni a cena - domenica (inverno)

## GUSTIN

Ristorante

Piazza Stella Maris 7 - 16016 Cogoleto  
Tel. e Fax +39 010 918 19 25Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 120

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

Segnalato dalle guide:

5

Lingue parlate:  
GB - Fmercoledì  
novembre e 10 giorni a febbraio 

## IL GATTO E LA VOLPE

Pizzeria

Via Pratozanino 73 - 16016 Cogoleto  
Tel. e Fax +39 010 918 37 47  
maurilaura2002@libero.it

Coperti: 40

Prezzo indicativo: fino a € 20

Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a pranzo - lunedì

## LA LANTERNA

Trattoria / Pizzeria

Via Parenti 2 - 16016 Cogoleto  
Tel. +39 010 918 38 38  
enricotabbo@libero.itCucina tipica ligure  
Coperti: 35

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

Lingue parlate:  
GB - Fmercoledì e giovedì a pranzo  
decise di anno in anno 

## COGOLETO

## RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

## OSTAIA DA RUMÀ

Ristorante / Locale Tipico

Via L. Parenti 106 - 16016 Cogoleto  
Tel. +39 010 918 45 94Paella su prenotazione  
Cucina tipica ligure  
Coperti: 30

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

Lingue parlate:  
GB - D - Olandesemercoledì  
ultima settimana gennaio 

## OSTERIA "IN SCIO PONTE"

Ristorante / Locale Tipico

Via al Ponte 9 - Località Sciarborasca  
16016 Cogoleto  
Tel. +39 010 918 86 10  
www.osteriailponte.it - ilponte@osteriailponte.itCucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 40

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

Lingue parlate:  
Fda martedì a venerdì a pranzo - lunedì  
ottobre 

## PRIE DE MA

Ristorante

Lungomare Santa Maria 35 - 16016 Cogoleto  
Tel. +39 010 918 38 36Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 50

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

giovedì  
gennaio 

## RIFUGIO PRATOROTONDO

Ristorante / Locale Tipico

Località Pratorotondo - 16016 Cogoleto  
Tel. e Fax +39 010 913 35 78  
rifugiopratorotondo@libero.it  
Segnalato dalle guide:Cucina tipica ligure e piemontese  
Coperti: 100

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

Lingue parlate:  
GB - D

sempre aperto



## Pànera

## Ingredienti

- 1 etto di caffè
- 2 litri di panna di latte
- 4 etti di zucchero

Si scioglie un etto di caffè macinato grossolanamente in 2 litri di panna di latte. Il composto viene poi messo sul fuoco. Al momento di prendere il bollore si aggiungono 4 etti di zucchero che debbono essere sciolti girando con un mestolo di legno. Il liquido deve riposare sino a che il caffè non si depositerà sul fondo. A questo punto, occorre colare il tutto, usando un telo fitto, facendo sì che non "passi" il caffè. Si versa quindi il liquido nella sorbettiera (ormai tutti hanno la "macchina" apposita) e il gelato è pronto. Secondo il Ratto (autore della *Cuciniere Genovese* del 1867), invece, occorre unire in un capace tegame un litro di panna liquida, 300 g di zucchero e 12 rossi d'uovo e mezz'etto di caffè macinato. Si mette sul fuoco dolce e si rimesta con una spatola di legno sinché il composto non diventi denso. Si toglie allora dal fuoco, si filtra e si mette nella sorbettiera.

COGOLETO RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

**RISTORANTE AL RITROVO**

Ristorante / Pizzeria

Lungomare Santa Maria 29 - 16016 Cogoleto  
Tel. +39 010 918 90 12

Cucina nazionale  
Coperti: 80

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - F - ES

martedì  
decise di anno in anno

**RISTORANTE DELL'ALBERGO ALIETTA**

Ristorante

Via L. Allegro 69 - 16016 Cogoleto  
Tel. e Fax +39 010 918 12 15

Cucina tipica genovese  
Coperti: 24

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - F

venerdì

**RISTORANTE DELL'ALBERGO SAN LORENZO**

Ristorante

Via San Lorenzo 26 - 16016 Cogoleto  
Tel. +39 010 918 19 19 - Fax +39 010 918 46 24

Cucina tipica ligure  
Coperti: 80

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB

sempre aperto

**RISTORANTE DELL'HOTEL LA PINETA**

Ristorante

Via La Pineta 2 - 16016 Cogoleto  
Tel. +39 010 918 84 04 - Fax +39 010 918 85 64  
www.hotellapineta.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 180

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
D

mercoledì  
20 giorni a settembre



**Cucilli**

*Ingredienti*

- Patate
- Pinoli
- Burro
- Parmigiano
- Uova

Si debbono pestare nel mortaio patate lesse raffreddate (2 etti a commensale), pinoli e burro (25 g ogni persona), maggiorana tritata e parmigiano grattugiato. A parte saranno montate le chiare d'uovo (una in meno del

numero dei commensali). All'impasto si uniscono i tuorli e si lavora energicamente, con il mestolo di legno, sino a ottenere un insieme morbido e cremoso, non troppo solido.

Si formano delle pallottole che si passano nelle chiare d'uovo e nel pane grattugiato, prima di immergerle nell'olio bollente. Spruzzare con il sale, prima di servire.



## LEVANTE

## Area 4

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 40/60

### ANTICA OSTERIA DEL BAI

Ristorante / Locale Storico Tipico

Via Quarto 12 - 16148 Genova Quarto  
Tel. +39 010 38 74 78 - Fax +39 010 39 26 84  
www.osteriadelbai.it - bai@publinet.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 60/70

Segnalato dalle guide:

1 2 3 4 5 6 7 10



Lingue parlate:  
GB - F

10 giorni a gennaio e 20 giorni ad agosto

### ANTICA OSTERIA DELLA CASTAGNA

Ristorante / Locale Storico

Via Romana della Castagna 20r - 16148 Genova Quarto  
Tel. +39 010 399 02 65 - Fax +39 010 373 35 07

www.mangiareinliguria.it/osteriadellacastagna/ - osteriadellacastagna@virgilio.it

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 120/150

Segnalato dalle guide:

3 4 5 6



Lingue parlate:  
GB - ES

domenica a cena - lunedì  
dal 15 agosto al 2 settembre

### IL ROSETO DEL ROMANTIK HOTEL VILLA PAGODA

Ristorante / Locale Storico

Via Capolungo 15 - 16167 Genova Nervi  
Tel. +39 010 372 61 61 - Fax +39 010 32 12 18  
www.villapagoda.it - info@villapagoda.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 65/200

Segnalato dalle guide:

2 3 5 6



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES - Giapponese

sempre aperto

### TRATTORIA DAI PESCATORI

Ristorante / Locale Tipico

Via Aldo Casotti 6r - 16167 Genova Nervi  
Tel. +39 010 374 15 76

Cucina tipica ligure  
Coperti: 60

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB - ES

tutti i giorni a pranzo - lunedì



#### Vitello all'uccelletto

Ingredienti

- Carne di vitello, tagliata sottilissima
- Olio • Burro
- Vino bianco
- Sale e alloro

Fatevi tagliare la carne di vitello (100 g a commensale, almeno) molto sottile e quindi stracciatela, con le mani, a brandelli. In una capace teglia fate

sciogliere a fiamma viva olio e burro in parti eguali, insieme ad alcune foglie d'alloro fresco. Quando il grasso comincia a sfrigolare, gettate la carne, tutta insieme, nel tegame e rimestate con un cucchiaino di legno. Dopo 1 minuto o 2 al massimo, aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco secco e fatelo sfumare sempre a fiamma viva. Servite immediatamente.

## LEVANTE

## Area 4

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### ANTICA TRATTORIA "AL RUSCELLO"

Ristorante

Via Superiore del Boscasso 10 - 16148 Genova Quarto  
Tel. +39 010 373 04 39

Cucina tipica genovese  
Coperti: 50/60



Lingue parlate:  
GB - F

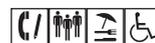
lunedì  
decise di anno in anno

### BLUE MARLIN

Ristorante / Locale Tipico

Passeggiata Anita Garibaldi - 16167 Genova Nervi  
Tel. +39 010 320 19 34

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Cucina etnica  
Coperti: 60



Lingue parlate:  
GB

periodo invernale

### CICCHETTI 1860

Ristorante / Locale Storico

Via Gianelli 41r - 16166 Genova Quinto  
Tel. +39 010 320 03 91 - Fax +39 010 320 06 37

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 60

Segnalato dalle guide:

5 6



Lingue parlate:  
F

lunedì e martedì  
15/20 giorni ad agosto

### CINQUE MAGGIO

Ristorante / Pizzeria

Via Cinque Maggio 26 - 16147 Genova Quarto  
Tel. e Fax +39 010 377 69 69

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 200



Lingue parlate:  
GB - F - ES

sempre aperto

### DA LINA CAPOLUNGO

Ristorante / Locale Tipico

Via Aurelia 31r - 16167 Genova Nervi  
Tel. +39 010 32 12 45 - Tel. e Fax +39 010 32 29 94  
www.paginegialle.it/dalinamare-01

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB - F - Russo

lunedì

### DA OLINDO

Ristorante / Trattoria / Locale Tipico

Via Provana di Leyni 17r - 16167 Genova Nervi  
Tel. +39 010 372 82 05 - Fax +39 010 374 84 94  
www.umbertoemberto.it - buifp@tin.it

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB - F - D - Giapponese

martedì  
5 giorni a gennaio e 5 giorni ad agosto

## LEVANTE

## Area 4

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### DA PIERO

Ristorante / Locale Tipico

Via Murcarolo 67/69r - 16167 Genova Nervi  
Tel. +39 010 320 20 71

Cucina tipica genovese, ligure e toscana  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 70/80



Lingue parlate:  
GB

lunedì  
dal 16 settembre all'1 ottobre

### DA PINO

Ristorante / Locale Tipico

Via G. Caboto 8r - 16167 Genova Nervi  
Tel. +39 010 372 63 95

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 130



Lingue parlate:  
GB - F - D

giovedì  
gennaio

### DA RAIMONDO

Ristorante / Pizzeria

Via Redipuglia 52r - 16147 Genova Quarto  
Tel. +39 010 38 92 52 - Fax +39 010 374 05 32  
monica.consigli@tin.it

Cucina tipica genovese  
Coperti: 120

Segnalato dalle guide:

6



lunedì  
dall'1 al 15 settembre

### GLI ULIVI

Ristorante

Corso Europa 1075 - 16148 Genova Quarto  
Tel. +39 010 38 38 56 - Fax +39 010 38 84 00  
tangling@libero.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 120+40



sempre aperto

### HALLOWEEN

Ristorante / Pizzeria / Focacceria / Locale Tipico

Via Caboto 16r - 16167 Genova Nervi  
Tel. e Fax +39 010 372 61 54  
www.pizzeriahalloween.com - info@pizzeriahalloween.com

Cucina tipica ligure  
Coperti: 50+40

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB - Portoghese

tutti i giorni a pranzo - mercoledì  
fine anno

### IL QUADRIFOGLIO

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Via alla Scuola di Agricoltura 5-6-7r - 16167 Genova Sant'Ilario  
Tel. +39 010 32 15 98 - Fax +39 010 329 84 54  
lisarusso8@virgilio.it

Cucina tipica ligure  
Cucina russa  
Coperti: 60

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB - F - Russo

martedì

## LEVANTE

## Area 4

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### IL TRALICCIO BIS

Ristorante / Pizzeria

Via Stefano Turr 32 - 16147 Genova Quarto  
Tel. +39 010 374 10 47 - Fax 178 22 21 531  
www.traliccibis.it - traliccibis@traliccibis.it

Cucina nazionale  
Coperti: 200



Lingue parlate:  
GB

lunedì  
una settimana a Ferragosto

### LA BAITA

Ristorante / Pizzeria

Via del Commercio 27A/r - 16167 Genova Nervi  
Tel. +39 010 32 37 61 - Fax +39 010 329 94 13  
www.genovabynet.it/labaita

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 150

Segnalato dalle guide:

6



sempre aperto

### LA BEGGEGGIA

Ristorante

Piazza Cadevilla 9r - 16147 Genova Sturla  
Tel. +39 010 39 79 90  
www.nuovoweb.com/beggoggia - beggoggia@mail.com

Cucina di ricerca  
Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 35



Lingue parlate:  
GB

tutti i giorni a pranzo - lunedì  
decise di anno in anno

### LA PIEDIGROTTA

Ristorante / Pizzeria

Via Gianelli 29E/r - 16166 Genova Quinto  
Tel. +39 010 320 05 61 - Fax +39 010 320 06 01  
www.mangiareinliguria.it/lapiedigrotta - lapiedigrotta1@fastwebnet.it

Cucina tipica ligure e campana  
Coperti: 90

Segnalato dalle guide:

4 5



mercoledì  
decise di anno in anno

### LA RUOTA

Trattoria

Via Oberdan 215r - 16167 Genova Nervi  
Tel. e Fax +39 010 372 60 27

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 45

Segnalato dalle guide:

3 4 6



lunedì  
dal 15 al 31 agosto

### LA TORCHIA

Ristorante / Pizzeria / Locale Storico

Via S. De Rossi di Santarosa 1A/r - 16167 Genova Nervi  
Tel. +39 010 32 10 53 - Fax +39 010 329 96 05  
MagnoAlex@libero.it

Cucina tipica ligure  
Cucina internazionale  
Coperti: 230



Lingue parlate:  
GB - F - ES - Albanese - Arabo

lunedì

## LEVANTE

## Area 4

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### MEDUSA

Ristorante / Locale Tipico

Passeggiata Anita Garibaldi 27A/r - 16167 Genova Nervi  
Tel. +39 010 372 81 13 - Fax +39 010 529 95 86  
www.bagnimedusa.com

Giornate a tema  
Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 60/70



Lingue parlate:  
GB

lunedì a cena  
novembre

### OSTERIA GIGINO

Ristorante / Locale Tipico

Via Romana della Castagna 27r - 16148 Genova Quarto  
Tel. +39 010 377 20 80  
osteriagigino@tin.it  
Segnalato dalle guide:

Cucina tipica ligure e toscana  
Coperti: 60

6



Lingue parlate:  
GB - ES

lunedì  
agosto

### OSTERIA LA STALLA

Ristorante / Locale Storico

Via del Tritone 12r - 16147- Genova Sturla  
Tel. +39 010 373 95 28  
piuma@panet.it

Cucina nazionale  
Coperti: 30+30



Lingue parlate:  
GB - F

dal mercoledì al venerdì a pranzo - lunedì e martedì  
dal 24 dicembre all'1 gennaio

### PUNTA DELL'EST

Trattoria / Pizzeria

Via Cinque Maggio 13r - 16147 Genova Quarto  
Tel. +39 010 374 16 66 / +39 010 38 56 98

Cucina casalinga  
Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 40



Lingue parlate:  
F - ES

martedì

### RISTORANTE DELL'HOTEL ASTOR

Ristorante

Viale delle Palme 16 - 16167 Genova Nervi  
Tel. +39 010 32 90 11 - Fax +39 010 372 84 86  
www.astorhotel.it - astor@astorhotel.it

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 120

Segnalato dalle guide:

2 3 5 6



Lingue parlate:  
GB - F

sempre aperto

### RISTORANTE DELL'HOTEL MARINELLA

Ristorante

Passeggiata Anita Garibaldi 18r - 16167 Genova Nervi  
Tel. +39 010 372 83 43 - Fax +39 010 329 82 18  
www.hotelmarninella-nervi.com - brunomore@tiscalinet.it

Cucina tipica genovese  
Coperti: 200



Lingue parlate:  
GB

sempre aperto

## LEVANTE

## Area 4

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO € 20/40

### SPORTING

Ristorante / Locale Tipico

Via Quinto 14 canc. - 16166 Genova Quinto  
Tel. +39 010 320 28 17 - Fax +39 010 372 48 96  
capsporting@infinito.it

Cucina tipica ligure e toscana  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 45



Lingue parlate:  
GB - F

sempre aperto



#### Latte dolce fritto

Si prepara lavorando la farina (150 gr) e lo zucchero (100 gr) e 4 uova sbattute più 2 tuorli. Porre a fuoco il latte (1 litro) e quando è sul punto di bollire unire il composto. Abbassare la fiamma e cuocere mescolando con un cucchiaio di legno fino a quando l'impasto non si stacca dalla pentola. Al termine va versato in un piatto largo, magari un vassoio dai bordi rialzati, precedentemente unto d'olio. Quando l'impasto è freddo e solidificato, lo si taglia irregolarmente a quadri o a rombi con il coltello e

passati nella chiara d'uovo montata a neve, nel pangrattato, infine fritti in padella con abbondante olio bollente. Spolverizzare con zucchero.

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO FINO A € 20

### CANTINE DEL PISACANE

Pizzeria / Locale Storico

Via del Tritone 20-21r - 16147 Genova Sturla  
Tel. +39 010 38 11 55 - Fax +39 010 307 28 47  
cantine.pisacane@panet.it

Cucina con forno a legna  
Cucina nazionale  
Coperti: 80



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a pranzo  
dal 24 dicembre all'1 gennaio

### DA MARIO

Trattoria

Via A. Gianelli 86r - 16166 Genova Quinto  
Tel. +39 010 320 03 54

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 50

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB - F

domenica a cena - lunedì  
decise di anno in anno

### IL BAGATTO

Ristorante / Locale Tipico

Via Marco Sala 77/79r - 16167 Genova Nervi  
Tel. +39 010 320 29 52

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 45

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB

lunedì  
dal 5 al 20 luglio

## LEVANTE

Area 4

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO FINO A € 20

### IL FOCONE

Ristorante / Pizzeria

Via Cinque Maggio 20 - 16147 Genova Quarto  
Tel. +39 010 377 33 13 - Fax +39 010 41 39 99

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 300



Lingue parlate:  
GB - F - ES

tutti i giorni a pranzo

### LA PIZZA DI EGIZIO

Pizzeria / Locale Tipico

Via G. Bettolo 127/135  
Quartiere Azzurro - 16167 Genova Nervi  
Tel. e Fax +39 010 372 53 84

Coperti: 95



Lingue parlate:  
GB - F - ES

tutti i giorni a pranzo - lunedì  
dal 28 luglio al 28 agosto

### LA SPIGA

Ristorante / Pizzeria / Locale Storico

Via Marco Sala 14r - 16167 Genova Nervi  
Tel. +39 010 372 63 94 - Fax +39 010 39 27 31

Cucina tipica genovese  
Coperti: 90/100



Lingue parlate:  
GB - D

sempre aperto

### PIZZA ITALIA

Pizzeria

Via Cinque Maggio 30r - 16148 Genova Quarto  
Tel. +39 010 38 06 66 - Fax +39 010 307 15 29

Coperti: 200



tutti i giorni a pranzo - lunedì (inverno)

### SANT'ILARIO SUD

Pizzeria / Autogrill

Autostrada A12 - 16100 Genova Sant'Ilario  
Tel. +39 010 372 51 61 - Fax +39 010 374 84 17

Coperti: 40



Lingue parlate:  
GB

sempre aperto

### SCIAN

Trattoria

Via Capolungo 2r - 16167 Genova Nervi  
Tel. +39 010 372 89 61

Cucina tipica genovese  
Coperti: 15



martedì

## LEVANTE

Area 4

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FASCIA DI PREZZO FINO A € 20

### THERMOPOLIUM

Ristorante / Trattoria / Locale Tipico

Passeggiata Anita Garibaldi 33-34r - 16167 Genova Nervi  
Tel. +39 010 372 44 65

Cucina tipica ligure  
Coperti: 30+30



Lingue parlate:  
GB - D

giovedì ottobre

### TINO E DELLE

Trattoria

Via Simone Schiaffino 57-59r - 16148 Genova Quarto  
Tel. +39 010 39 36 84

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 40



domenica  
periodo natalizio



### Maccheroni di Natale (in brodo)

Il piatto è sontuoso. Intanto si deve preparare un ottimo brodo di cappone. Mentre il brodo è al fuoco, si lessa il cuore d'un cardo e si prepara della trippa (meglio se si usa il centopelle) in bianco, cioè la si soffrigge in un battuto di olio, burro, carota, cipolla e prezzemolo e la si fa appassire con un bicchiere di vino bianco. A parte, ancora, si deve preparare della salsiccia, meglio quella lunga e magra tutta d'un solo budello che a Genova chiamano "Luganega".

Nel brodo sgrassato si gettano i maccheroni (250 grammi per 4 persone), il cardo e la trippa senza sugo. Un momento prima di scolare, si aggiunge la salsiccia. In tavola, ognuno può spolverizzare la sua scodella con del parmigiano.

ALTRI LOCALI

FASCIA DI PREZZO FINO A € 20

### BAGNI LIGGIA

Birreria / Paninoteca / in estate Ristorante

Via Cinque Maggio 10 - 16148 Genova Quarto  
Tel. +39 010 38 62 62 / +39 010 377 73 95  
claudio.galli.49@virgilio.it

Cucina nazionale  
Coperti: 60



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a pranzo (inverno) - lunedì

### IMBARCO1

Birreria / Locale Tipico

Via Caboto 22r - 16167 Genova Nervi  
Tel. +39 010 372 64 54

Cucina tipica ligure  
Coperti: 180



Lingue parlate:  
GB - ES

tutti i giorni a pranzo - lunedì  
decise di anno in anno

## LEVANTE

## Area 4

BOGLIASCO

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

### AL SOLITO POSTO

Ristorante

Via Mazzini 228 - 16031 Bogliasco  
Tel. +39 010 346 10 40

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 45

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB

tutti i giorni a pranzo - domenica  
dall'11 al 30 agosto

### ARCOBALENO

Ristorante / Locale Tipico

Via Mazzini 122 A - 16031 Bogliasco  
Tel. +39 010 347 23 35

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 40

Prezzo indicativo: € 20/40



lunedì   
ottobre

### CLIPPER

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Via Dei Mille 3 - 16031 Bogliasco  
Tel. +39 010 347 02 57 - Fax +39 010 347 11 24

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 90

Prezzo indicativo: € 20/40

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
GB

lunedì

### PARADISO DI SESSAREGO

Ristorante / Trattoria / Locale Tipico

Località Sessarego 46 - 16031 Bogliasco  
Tel. +39 010 347 41 76

Cucina tipica ligure  
Coperti: 80

Prezzo indicativo: € 20/40



mercoledì   
decise di anno in anno

### RISTORANTE IL TIPICO

Ristorante / Locale Tipico

Via Poggio Favaro 20 - 16031 Bogliasco  
Tel. +39 010 347 07 54 - Fax +39 010 347 10 61  
www.iltipico.it

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 120

Prezzo indicativo: € 40/60

Segnalato dalle guide:

1 3 4 5 6 10



Lingue parlate:  
GB - F

lunedì   
gennaio



#### Paciuo

Unire in un alto e capace bicchiere da whisky panna gelata, gelato di cioccolato, di frutta, frutta a pezzi e sciroppo di frutta (lampone, fragola ecc.) e soprattutto amarene sciroppate che devono adagiarsi sul fondo.

## LEVANTE

## Area 4

CAMOGLI

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

### BANA

Ristorante / Trattoria

Via Chiesavecchia Bana 5 - Località Ruta di Camogli  
16032 Camogli  
Tel. +39 0185 77 24 78

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 80

Prezzo indicativo: € 20/40

Segnalato dalle guide:

2 3



Lingue parlate:  
GB - F - ES - Portoghese

dal lunedì al giovedì a cena   
dal 7 gennaio al 12 febbraio

### CAPRICCIO

Ristorante / Locale Tipico

Via Garibaldi 99 - 16032 Camogli  
Tel. +39 0185 77 20 72  
www.zeffirinokulm.com - info@zeffirinokulm.com

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 50

Prezzo indicativo: € 40/60



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

decise di anno in anno

### DA MIRIN

Ristorante / Trattoria

Via Molfino 150 - Località San Rocco - 16032 Camogli  
Tel. +39 0185 77 40 45  
damirin@libero.it

Cucina tipica ligure

Coperti: 30/60

Prezzo indicativo: € 20/40



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

martedì   
gennaio

### DA PAOLO

Ristorante / Locale Tipico

Via San Fortunato 14 - 16032 Camogli  
Tel. +39 0185 77 35 95

Cucina tipica ligure

Coperti: 50

Prezzo indicativo: € 40/60

Segnalato dalle guide:

3 5



lunedì   
ultimi 10 giorni di febbraio

### GOLFO PARADISO

Ristorante / Locale Tipico

Via G. Garibaldi 155 - 16032 Camogli  
Tel. +39 0185 77 01 08

Cucina tipica genovese

Coperti: 50

Prezzo indicativo: € 20/40



Lingue parlate:  
GB - F

lunedì   
dicembre/gennaio

### HOSTARIA DEL PESCE

Ristorante / Locale Tipico

Via P. Schiaffino 5 - 16032 Camogli  
Tel. +39 0185 77 50 68

Cucina tipica ligure

Coperti: 30

Prezzo indicativo: € 20/40



Lingue parlate:  
D

giovedì   
febbraio

## LEVANTE

## Area 4

CAMOGLI

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

### IL PORTICO

Spaghetteria / Locale Tipico

Via G. Garibaldi 197 A - 16032 Camogli  
Tel. +39 0185 77 02 54

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 50

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB

martedì

### LA CAMOGLIESE

Ristorante / Locale Storico Tipico

Via G. Garibaldi 78 - 16032 Camogli  
Tel. +39 0185 77 10 86 - Fax +39 0185 77 62 70  
www.paginegialle.it/ristorantelacamogliese - ristlacamogliese@libero.it  
Segnalato dalle guide:

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 50/80  
Prezzo indicativo: € 20/40

6



Lingue parlate:  
GB - F

mercoledì  
decise di anno in anno

### LA CANTINA

Ristorante / Locale Tipico

Località San Fruttuoso di Camogli 19 A - 16032 Camogli  
Tel. +39 0185 77 26 26  
www.lacantinasanfruttuoso.it

Cucina tipica genovese  
Coperti: 50  
Prezzo indicativo: oltre € 60



Lingue parlate:  
GB - ES

invernali

### LA CUCINA DI NONNA NINA

Ristorante / Locale Tipico

Via F. Molino 126 - Località San Rocco di Camogli  
16032 Camogli  
Tel. +39 0185 77 38 35 - Mobile 347 154 66 24  
Segnalato dalle guide:

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 35/70  
Prezzo indicativo: € 20/40

1 2 3 4 5 6 7 10



Lingue parlate:  
GB - F

mercoledì  
decise di anno in anno

### LA MOREIA

Ristorante

Via G. Garibaldi 103 - 16032 Camogli  
Tel. e Fax +39 0185 77 60 56  
www.lamoreia.com

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 120  
Prezzo indicativo: € 20/40



Lingue parlate:  
GB - F

martedì  
novembre

### LA ROCCA

Ristorante / Enoteca

Via F. Molino 164 - Località San Rocco di Camogli  
16032 Camogli  
Tel. +39 0185 77 28 13 - Fax +39 0185 77 70 41  
www.laroccaristorante.com - info@laroccaristorante.com

Menu degustazione  
Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 200  
Prezzo indicativo: € 20/40



Lingue parlate:  
GB - F - ES

lunedì e martedì  
novembre

## LEVANTE

## Area 4

CAMOGLI

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

### LO SPUNTINO

Trattoria / Creperia

Via G. Garibaldi 172 - 16032 Camogli  
Tel. e Fax +39 0185 77 34 86  
ropamisi@libero.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 80  
Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - F

mercoledì (inverno)

### MILLE E UNA NOTTE

Ristorante

Via Aurelia 31 - Località Ruta di Camogli  
16032 Camogli  
Tel. +39 0185 77 03 10 - Fax +39 0185 72 12 12  
www.milleunanotte.net - massimo.perrella@inwind.it

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 50  
Prezzo indicativo: € 40/60



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a pranzo - lunedì  
decise di anno in anno

### PORTO PREGO

Ristorante / Locale Storico

Piazza Colombo 32 - 16032 Camogli  
Tel. e Fax +39 0185 77 02 42

Cucina tipica ligure  
Coperti: 60  
Prezzo indicativo: € 20/40



Lingue parlate:  
GB - F

sempre aperto

### PRIMULA

Ristorante

Via G. Garibaldi 140 - 16032 Camogli  
Tel. e Fax +39 0185 77 03 51  
sambellamy@libero.it  
Segnalato dalle guide:

Cucina mediterranea  
Coperti: 25  
Prezzo indicativo: € 40/60

2



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a pranzo

### RISTORANTE DELLA LOCANDA IL FARO

Ristorante / Locale Tipico

Via P. Schiaffino 116 - 16032 Camogli  
Tel. e Fax +39 0185 77 14 00

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 50

Segnalato dalle guide:

Prezzo indicativo: € 20/40

6



Lingue parlate:  
GB

giovedì  
novembre

### RISTORANTE DELL'ALBERGO AURELIA

Ristorante / Pizzeria

Via Aurelia 249 - Località Ruta di Camogli  
16032 Camogli  
Tel. e Fax +39 0185 77 02 81

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 50/60  
Prezzo indicativo: € 20/40



Lingue parlate:  
GB

martedì  
novembre

## LEVANTE

## Area 4

CAMOGLI

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

### RISTORANTE DELL'ALBERGO DA GIOVANNI

Ristorante  
Locale Storico Tipico

Via San Fruttuoso 10 - Località San Fruttuoso  
16032 Camogli  
Tel. e Fax +39 0185 77 00 47

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 140  
Prezzo indicativo: € 40/60

Segnalato dalle guide:

3



novembre

### RISTORANTE DELL'ALBERGO SELENE

Ristorante

Via Cuneo 16 - 16032 Camogli  
Tel. e Fax +39 0185 77 01 49

Cucina tipica ligure  
Cucina internazionale  
Coperti: 40  
Prezzo indicativo: € 20/40



Lingue parlate:  
GB - F - D - Olandese

tutti i giorni a pranzo - lunedì  
novembre

### RISTORANTE DELL'HOTEL AUGUSTA

Ristorante

Via P. Schiaffino 100 - 16032 Camogli  
Tel. +39 0185 77 05 92 - Fax +39 0185 77 05 93  
www.htlaugusta.com - info@htlaugusta.com

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 50  
Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - F - D

novembre

### RISTORANTE ROSA

Ristorante / Locale Storico Tipico

Largo F. Casabona 11 - 16032 Camogli  
Tel. +39 0185 77 34 11 - Fax +39 0185 77 10 88

Cucina tipica ligure  
Coperti: 90  
Prezzo indicativo: € 40/60

Segnalato dalle guide:

2 3 4 5 6 7 10



Lingue parlate:  
GB - F

martedì  
2 settimane fine novembre e 3 settimane a gennaio

### TRATTORIA DEL MULINO "DA DRIN"

Trattoria

Via San Nicolò 36 - Località Punta Chiappa  
16032 Camogli  
Tel. +39 0185 77 05 30

Cucina tipica genovese  
Coperti: 40/70  
Prezzo indicativo: € 40/60



martedì  
novembre-dicembre

### TRATTORIA KM.501

Trattoria

Via Aurelia 297 - Località Ruta di Camogli  
16032 Camogli  
Tel. e Fax +39 0185 77 11 00

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 70  
Prezzo indicativo: € 20/40



Lingue parlate:  
GB

mercoledì  
decise di anno in anno

## LEVANTE

## Area 4

CAMOGLI

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

### VENTO ARIEL

Ristorante / Locale Tipico

Via Calata Porto 1 - 16032 Camogli  
Tel. e Fax +39 0185 77 10 80

Cucina tipica ligure  
Coperti: 30

Prezzo indicativo: € 40/60

Segnalato dalle guide:

5



Lingue parlate:  
GB - F

mercoledì  
gennaio

### ZEFFIRINO KULM

Ristorante

Via Gaggini 23 - Località Ruta - 16032 Camogli  
Tel. +39 0185 73 66 05 - Fax +39 0185 77 66 22  
www.zeffirinokulm.com - zeffirino@portofino.it

Menu degustazione  
Cucina tipica genovese, ligure e altre regioni  
Cucina nazionale, etnica e internazionale  
Coperti: 120/400

Segnalato dalle guide:

4 6



Lingue parlate:  
GB - F - ES

sempre aperto



#### Stoccafisso al forno

Ingredienti

- Stoccafisso • Patate
- Olio • Sale e, a piacere, pomodoro

Si tagliano le patate, crude, molto sottili e si distendono, anche in due strati, sul fondo d'un testo o d'una pirofila. Si irrorano d'olio d'oliva. Si adagiano poi i filetti di stoccafisso (lavati, diliscati e tagliati a pezzi) sulle patate. Si aggiunge altro olio e si sala con sale grosso. Si inforna a fuoco dolce, lasciando che il calore faccia assorbire l'olio, piano piano, allo stoccafisso. Occorrerà una mezz'ora scarsa. Se si vuole, a metà cottura si possono distendere sullo "stocche" pomodori maturi, sbucciati e privati dei semi, con sale e un altro po' d'olio, nel caso il precedente fosse già assorbito.

PIEVE LIGURE

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

### IL PODALIRIO

Trattoria

Via Campodonico 22-28 - 16011 Pieve Ligure  
Tel. +39 010 346 21 13  
paolo.99@inwind.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 25  
Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB

domenica  
agosto

### LA PARANZA

Ristorante

Via XXV Aprile 161 - 16011 Pieve Ligure  
Tel. +39 010 346 03 61

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 40  
Prezzo indicativo: € 20/40



Lingue parlate:  
GB - F

mercoledì  
decise di anno in anno

## LEVANTE

## Area 4

RECCO

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

### AL PONTE

Pizzeria / Focacceria

Via Marconi 11 - 16036 Recco  
Tel. +39 0185 769 81

Cucina nazionale  
Coperti: 70

Prezzo indicativo: fino a € 20



sempre aperto

### ALFREDO

Ristorante

Via San Giovanni Battista 33 - 16036 Recco  
Tel. +39 0185 746 53 - Fax +39 0185 760 09  
www.ristorante-alfredo.it - info@ristorante-alfredo.it  
Segnalato dalle guide:

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 160

Prezzo indicativo: € 20/40

5



Lingue parlate:  
GB

giovedì  
due settimane a gennaio e luglio



### DA O VITTORIO

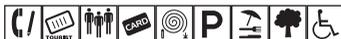
Ristorante / Locale Tipico

Via Roma 160 - 16036 Recco  
Tel. +39 0185 740 29 / 758 96 - Fax +39 0185 72 33 60  
www.daovittorio.it - info@daovittorio.it  
Segnalato dalle guide:

Cucina tipica ligure  
Coperti: 200

Prezzo indicativo: € 20/40

1 3 4 5 6 9 10



Lingue parlate:  
GB - F

giovedì  
dal 15 novembre al 15 dicembre



### HOSTARIA DA FILIPPO

Trattoria

Via Cavour 15-19 - 16036 Recco  
Tel. +39 0185 767 01

Cucina nazionale  
Coperti: 36

Prezzo indicativo: fino a € 20



mercoledì  
fine settembre



### I DUE LADRONI

Ristorante

Via Biagio Assereto 16 - 16036 Recco  
Tel. +39 0185 740 07 - Tel. e Fax +39 0185 73 07 75  
dalorto1952@libero.it

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 100

Prezzo indicativo: € 20/40



Lingue parlate:  
GB - F - D

giovedì



### LA BARACCHETTA DI BIAGIO

Ristorante / Locale Tipico

Via Marinai d'Italia - 16036 Recco  
Tel. +39 0185 72 06 58  
www.members.xoom.virgilio.it/baracchetta  
labaracchetta@libero.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 80

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - F

lunedì a pranzo  
invernali



## LEVANTE

## Area 4

RECCO

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

### LA TAVERNETTA

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Piazza Matteotti 4 - 16036 Recco  
Tel. +39 0185 741 24  
www.paginegialle.it/ristlatavernetta - latavernetta@email.it

Cucina tipica ligure  
Cucina internazionale  
Coperti: 96

Prezzo indicativo: € 20/40



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

mercoledì  
dal 15 al 30 luglio e dall'1 al 15 dicembre



### LA TERRAZZA

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Lungomare Bettolo - 16036 Recco  
Tel. +39 0185 72 12 64  
www.laterrazza.net

Cucina tipica ligure  
Coperti: 60

Prezzo indicativo: € 20/40



Lingue parlate:  
GB

dal martedì al venerdì a pranzo - lunedì  
dall'1 al 15 ottobre



### LA VILLETTA

Ristorante

Viale Privato Fiorito 2 - Località Mulinetti - 16036 Recco  
Tel. +39 0185 72 24 64 - Fax +39 0185 743 33  
www.la-villetta.it - ristorante@la-villetta.it

Cucina tipica ligure  
Coperti: 80

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - F - D

lunedì



### LINO

Ristorante

Via Roma 70 - 16036 Recco  
Tel. e Fax +39 0185 743 36  
www.mangiareinliguria.it/dalino - ristorantelino@virgilio.it  
Segnalato dalle guide:

Cucina tipica genovese  
Coperti: 90

Prezzo indicativo: € 20/40

6



Lingue parlate:  
GB - F

martedì  
15 giorni a luglio e 15 giorni a gennaio



### MANUELINA

Ristorante / Locale Storico

Via Roma 278 - 16036 Recco  
Tel. +39 0185 741 28 - Fax +39 0185 72 16 77  
www.manuelina.it - manuelina@manuelina.it  
Segnalato dalle guide:

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 120/160

Prezzo indicativo: € 40/60

1 2 4 5 6 7 9 10



Lingue parlate:  
GB - F

mercoledì  
20 giorni a gennaio - 1 settimana a fine luglio



### OSTERIA BORGIO ANTICO

Ristorante / Enoteca / Locale Storico

Via Borgo Antico 2 - 16036 Recco  
Tel. +39 0185 72 00 99  
www.tigullio.liguria.it/borgoantico - borgoantico@tigullio.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 40

Prezzo indicativo: € 20/40



Lingue parlate:  
GB

lunedì e martedì



## LEVANTE

## Area 4

RECCO

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

### OSTERIA LA BAITA

Ristorante / Locale Tipico

Via Alpini d'Italia 8 - Località Collodari - 16036 Recco  
Tel. e Fax +39 0185 758 82

Cucina tipica genovese  
Coperti: 100

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - ES

tutti i giorni a pranzo tranne festività - lunedì  
novembre e gennaio

### PIZZERIA AL POMODORO

Ristorante / Pizzeria

Via Ippolito D'Aste 7 - 16036 Recco  
Tel. +39 0185 750 14

Cucina nazionale  
Coperti: 60

Prezzo indicativo: € 20/40



mercoledì  
periodo natalizio

### RISTORANTE DELL'HOTEL LA GIARA

Ristorante

Via Cavour 79 - 16036 Recco  
Tel. +39 0185 742 24 - Fax +39 0185 73 82 01  
www.hotel-lagiara.com - lagiara1@virgilio.it  
Segnalato dalle guide:

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 140

Prezzo indicativo: € 20/40



Lingue parlate:  
GB

sempre aperto

### VITTURIN 1860

Ristorante

Via dei Giustiniani 50 - 16036 Recco  
Tel. +39 0185 72 02 25 - Fax +39 0185 72 36 86  
www.vitturin.it - vitturin@libero.it  
Segnalato dalle guide:

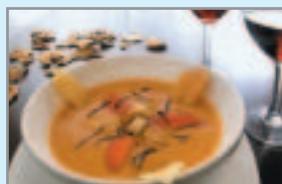
Cucina tipica ligure  
Coperti: 200

Prezzo indicativo: € 20/40



Lingue parlate:  
GB - D - ES

lunedì  
decise di anno in anno



#### Ciuppin

Ingredienti per 4 persone

• 1 kg di pesce (meglio se dentice, oppure il solito pesce-cappone, o sarago, o scorpena) • Cipolla, sedano, prezzemolo • Aglio • Pomodori • Carota • Sale • Pepe • Olio • Vino bianco • Origano

Per realizzare questa zuppa, peculiare della Riviera di Levante, si comincia con il tritare finemente tutti gli ingredienti (eccetto i pomodori: almeno 2 grossi e maturi ogni 4 persone) che vanno soffritti nell'olio. Quando assumono il colore dorato, si aggiunge un bicchiere di vino bianco secco, mantenendo la fiamma alta. Poi si riduce il fuoco e si fa svaporare. Quando il fondo è ridotto, si aggiungono i pomodori a pezzi, spellati e privati dei semi, dopo che hanno dato la loro acqua. La salsa deve sobbollire a fuoco moderato per almeno 20 minuti e va girata continuamente con un mestolo di legno. A questo punto si aggiunge il pesce pulito, diliscato e tagliato a pezzi (l'ideale sarebbe effettuare la cottura in un tegame di coccio, molto ampio). Il pesce deve cuocere lentamente sino quasi a disfarsi. Sugo e pesce vanno quindi passati al setaccio, dopo che il sugo è stato aggiustato di sale. Il "passato", che deve risultare denso al punto giusto (non troppo liquido, ma neppure troppo compatto: è possibile correggere con qualche cucchiata d'acqua tiepida), va poi rimesso in una pentola a fiamma alta. Quando bolle, si versa il "ciuppin" nelle fondine, già guarnite di pane abbrustolito.

## LEVANTE

## Area 4

SORI

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

### AL CAPOLINEA

Ristorante / Spaghetteria

Via Crispi 166 - 16030 Sori  
Tel. +39 0185 767 50  
alisei45@libero.it

Cucina tipica ligure  
Coperti: 50

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - F - D

sempre aperto

### AL SERRAGLIO

Trattoria / Locale Tipico

Sant'Apollinare 31 - 16030 Sori  
Tel. e Fax +39 0185 72 12 21

Cucina tipica ligure  
Coperti: 70

Prezzo indicativo: € 20/40



lunedì e martedì  
30 giorni a fine settembre

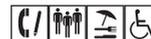
### BAGNI SAVOIA

Ristorante / Tavola Calda

Piazza della Chiesa - 16030 Sori  
Tel. e Fax +39 0185 70 14 11  
www.bagnisavoia.it - info@bagnisavoia.it

Cucina tipica genovese  
Coperti: 60

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - F - ES

dall'1 ottobre al 30 aprile

### BALLA COI LUPI

Ristorante

Piazza Martiri della Libertà 3 - 16030 Sori  
Tel. +39 0185 70 06 12

Cucina tipica ligure, sicula e toscana  
Coperti: 45/80

Prezzo indicativo: € 20/40



dal lunedì al venerdì a pranzo (inverno) - martedì (inverno)  
decise di anno in anno

### DA NANNI

Trattoria

Frazione San Bartolomeo 17 - 16030 Sori  
Tel. e Fax +39 0185 70 08 98  
www.mangiareinliguria.it

Cucina tipica genovese  
Coperti: 70

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - F

martedì  
settembre

### EDO

Trattoria / Pizzeria

Via Mazzini 5 - 16030 Sori  
Tel. e Fax +39 0185 70 08 56

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 100

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB

lunedì  
settembre e 15 giorni a ottobre

SORI

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

**MOBY BLU**

Ristorante

Via Sauli 8 - 16030 Sori  
Tel. e Fax +39 0185 70 06 98

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 18/20

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - F - D

dal 15 agosto al 15 settembre

**ROSA**

Trattoria

Frazione Sussisa 41 - 16030 Sori  
Tel. +39 0185 70 01 95

Cucina tipica genovese  
Coperti: 110

Prezzo indicativo: € 20/40



giovedì   
25 giorni a luglio e 10 giorni a febbraio

**VINTAGE**

Ristorante / Wine Bar

Via XX Settembre 4 - 16030 Sori  
Tel. e Fax +39 0185 70 11 01  
piper57@libero.it

Cucina nazionale  
Coperti: 50

Prezzo indicativo: € 20/40



Lingue parlate:  
GB

tutti i giorni a pranzo (inverno) - martedì  
decise di anno in anno



**Salsa di noci**

*Ingredienti*

- 500 g di noci (meglio fresche, ma le secche ci sono tutto l'anno)
- Mezzo spicchio d'aglio (in questo caso non è consigliabile eccedere)
- La mollica d'un panino bagnata nel latte (non panna)
- Olio d'oliva e maggiorana
- Parmigiano grattugiato

Questi gli ingredienti classici: c'è chi aggiunge (come Gavotti) qualche pinolo e un secondo formaggio che, nella tradizione del Tigullio (dove questa ricetta è più diffusa), dovrebbe

essere la *prescinsêua*, in mancanza della quale va bene una ricotta fresca e dolce.

Si cominciano a spellare i gherigli, dopo averli scottati. Si pestano nel mortaio oppure si frullano insieme alla mollica ben strizzata e, via via amalgamando, si aggiungono gli eventuali pinoli, l'aglio e poco sale. Il composto, versato in una terrina, si lavora poi con un mestolo di legno incorporando la *prescinsêua* e l'olio. Alla fine si aggiunge la maggiorana fresca tritata.

È la salsa classica per condire quegli speciali ravioli di magro noti come "pansoti". Il gusto moderno consente una spolverata di burro e parmigiano al momento di servire: chi teme l'eccesso di grassi, può accontentarsi dell'ottima salsa.



AVEGNO RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

**TRATTORIA DELL'ALBERGO LAGOSCURO** Trattoria

Via Antica Romana 5 - 16030 Avegno Cucina tipica genovese  
Tel. +39 0185 790 17 - Fax +39 0185 796 17 Coperti: 130  
www.lagoscuro.it - albergo@lagoscuro.it **Prezzo indicativo: da € 20 / 40**

Lingue parlate: GB - F - Portoghese **martedì**   
dal 10 gennaio al 10 febbraio

**BARGAGLI RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE**

**CAMOSCIO D'ORO** Ristorante

Via Partigiani 74 - 16021 Bargagli Cucina tipica personalizzata  
Tel. e Fax +39 010 90 61 08 Coperti: 70  
www.camosciodoro.it - info@camosciodoro.it **Prezzo indicativo: da € 20 / 40**

Segnalato dalle guide:

**6** tutti i giorni a pranzo escluso festività - **martedì**   
dal 20 agosto al 20 settembre

**IL GIRARROSTO - DA NANNI** Ristorante / Locale Tipico

Via E. Giacomazzi 276 - Località Sant'Alberto Cucina tipica genovese e ligure  
16021 Bargagli Cucina nazionale  
Tel. e Fax +39 010 90 02 66 Coperti: 350  
**Prezzo indicativo: da € 20 / 40**

Lingue parlate: GB **martedì e mercoledì**   
decise di anno in anno

**ITALIA** Ristorante / Trattoria

Via Martini 5 - 16021 Bargagli Cucina tipica genovese e ligure  
Tel. +39 010 90 02 06 - Mobile +39 347 086 84 08 Coperti: 40+30  
**Prezzo indicativo: fino a € 20**

Lingue parlate: F **venerdì**

**LO SPIEDO** Ristorante / Locale Tipico

Via E. Giacomazzi 9 - 16021 Bargagli Cucina tipica genovese e ligure  
Tel. +39 010 90 01 25 - Fax +39 010 903 00 15 Coperti: 300  
**Prezzo indicativo: da € 20 / 40**

Lingue parlate: GB - F **mercoledì**   
10 giorni a marzo e 15 giorni a ottobre



Frisceu

Si mette la farina (125 g a persona) in una terrina con il lievito di birra (25 g ogni 4 persone circa), uova (uno a persona) e sale. Dopo aver lavorato la pastella, la si fa riposare e lievitare: al momento di preparare le pallette (con il cucchiaino) da gettare nell'olio bollente, dove si gonfiano e si dilatano assumendo un bel colore dorato, si uniscono al composto verdure a piacere tagliate a striscioline, dalla lattuga al radicchio fresco, al "sersetto" sino al classico "preboggion" (erbette).

BUSALLA RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

**ANTICA TRATTORIA SEMINO** Trattoria / Locale Storico Tipico

Piazza Agosti 20 - 16012 Busalla Cucina tipica genovese e ligure  
Tel. +39 010 964 80 14 Coperti: 30+40  
**Prezzo indicativo: da € 20 / 40**

**giovedì**   
decise di anno in anno

**ARCOBALENO** Pizzeria

Piazza Garibaldi 10 - 16012 Busalla Coperti: 35  
Tel. +39 010 964 12 54 **Prezzo indicativo: fino a € 20**

tutti i giorni a pranzo - **lunedì**   
novembre

**ENOTECA DA' PENNA** Ristorante / Trattoria / Pizzeria / Locale Tipico

Via Milite Ignoto 25A - Località Sarisella Cucina tipica genovese, ligure  
16012 Busalla e di altre regioni  
Tel. +39 010 964 30 96 Coperti: 120  
**Prezzo indicativo: fino a € 20**

Lingue parlate: GB **venerdì**

**GRIT** Ristorante

Piazza Garibaldi 9 - 16012 Busalla Cucina nazionale  
Tel. e Fax +39 010 964 17 98 Coperti: 40/60  
paolo.romairone@libero.it **Prezzo indicativo: da € 20 / 40**

Segnalato dalle guide:

**3 6** Lingue parlate: GB - F **lunedì**   
agosto

**IL FANTASMINO** Ristorante

Via Nuova Camarza 5 - Località Camarza Cucina tipica genovese e ligure  
16012 Busalla Cucina nazionale e internazionale  
Tel. e Fax +39 010 964 81 92 Coperti: 35  
**Prezzo indicativo: fino a € 20**

Lingue parlate: GB **mercoledì**   
da gennaio a metà febbraio

**IL GUARRACINO** Ristorante / Pizzeria / Locale Storico

Via Vittorio Veneto 132 - 16012 Busalla Cucina tipica campana  
Tel. +39 010 964 34 08 Coperti: 50  
guarracino@libero.it **Prezzo indicativo: da € 20 / 40**

**martedì**

BUSALLA RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

JOHN MARTIN TAVERN

Birreria con Cucina

Via P. Ratto 16-20 - 16012 Busalla  
Tel. +39 010 964 38 18  
www.johnmartintavern.com - info@johnmartintavern.com

Cucina tipica ligure e tirolese  
Coperti: 40

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

tutti i giorni a pranzo - lunedì  
decise di anno in anno



Lingue parlate:  
GB - F

MANGIA E FUGGI

Ristorante / Trattoria / Pizzeria

Piazza Garibaldi 7 - 16012 Busalla  
Tel. +39 010 964 00 94

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 40

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - ES - Portoghese

mercoledì  
dal 15 al 31 agosto

QUADRIFOGLIO

Ristorante / Pizzeria

Via Gino Suardi 52 - 16012 Busalla  
Tel. e Fax +39 010 964 17 91

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 230

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB - F

gennaio

RISTORANTE DELL'ALBERGO VITTORIA

Ristorante

Via Vittorio Veneto 177 - 16012 Busalla  
Tel. +39 010 976 12 84 - Fax +39 010 976 06 35  
albergovittoria@tiscalinet.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 40

Prezzo indicativo: fino a € 20

Segnalato dalle guide:

3



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a pranzo - venerdì  
dall'1 al 20 gennaio

TRATTORIA DESI

Trattoria

Via Milite Ignoto 2 - 16012 Busalla  
Tel. +39 010 964 27 22

Cucina tipica genovese  
Coperti: 70

Prezzo indicativo: fino a € 20



tutti i giorni a cena - domenica  
agosto



Acciughe all'agro marinate

Ingredienti: • 1 kg di acciughe fresche • Olio q.b. • 1/2 litro di vino bianco secco • Aglio • 4 dl di aceto bianco • Prezzemolo • 30 g di sale da cucina • Limone  
Togliere alle acciughe la testa e la spina, quindi immergerle per 36 ore in una marinata composta di vino bianco, aceto e sale. Scolare le acciughe, ripulendole dalle eventuali sfilacciate, e stenderle in un piatto di portata, coperte d'olio d'oliva. Guarnirle con fettine di limone e con l'aglio e il prezzemolo tritati. Servire dopo un paio d'ore, tenendo le acciughe in un luogo fresco.

CAMPO LIGURE RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

GALBIATI - TAVERNA DEL FALCO

Pizzeria / Enoteca

Via Ing. Bosco 25 - 16013 Campo Ligure  
Tel. +39 010 92 02 64

Cucina tipica ligure  
Coperti: 100/120

Prezzo indicativo: fino a € 20



tutti i giorni a pranzo - lunedì

OSTERIA VALLEBONA

Trattoria

Via Valle Ponzema 183 - 16013 Campo Ligure  
Tel. +39 010 92 02 30

Cucina casalinga  
Cucina tipica genovese e piemontese  
Coperti: 55

Prezzo indicativo: fino a € 20

Segnalato dalle guide:

6



da domenica a mercoledì a cena - giovedì  
dall'1 dicembre all'1 marzo

RISTORANTE DELLA LOCANDA DEL BARONE

Ristorante

Via Valle Ponzema 62 - Località Pratorondanino  
16013 Campo Ligure  
Tel. e Fax +39 010 927 00 12  
www.locandadelbarone.com - info@locandadelbarone.com

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 150

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
F

martedì  
febbraio

RISTORANTE DELL'HOTEL TURCHINO

Ristorante  
Pizzeria

Via Isolagiugno 109 - Località Maddalena  
16013 Campo Ligure  
Tel. +39 010 92 13 69 - Fax +39 010 92 07 91  
www.hotelturchino.com - hotelturchino@tin.it

Cucina nazionale  
Coperti: 120

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB - F

martedì  
dal 24 dicembre al 15 gennaio

VIGO'S RISTORANTE

Ristorante

Via Don Minzoni 46 - 16013 Campo Ligure  
Tel. +39 010 92 04 40

Cucina tipica ligure  
Coperti: 40

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB

martedì a cena - mercoledì  
giugno e novembre

CAMPOMORONE

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

IL PIEVANO

Ristorante / Pizzeria

Via Ennio Del Monte 14/16r - Località Isoverde  
16014 Campomorone  
Tel. +39 010 79 00 23 - Tel. e Fax +39 010 79 05 45

Cucina tipica genovese  
Coperti: 100

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB

sabato a pranzo - martedì  
tre settimane a gennaio

## ENTROTERRA

## Area 5

CAMPOMORONE

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

### LOCANDA DEL BORGO

Ristorante / Locale Storico

Via A. De Gasperi 23 r - 16014 Campomorone  
Tel. +39 010 78 43 67

Cucina tipica ligure  
Coperti: 50

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - F

domenica  
agosto

### MORETTO

Ristorante / Pizzeria

Via Dei Marmi 12r - 16014 Campomorone  
Tel. e Fax +39 010 79 30 10

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 180

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - ES

tutti i giorni a pranzo - lunedì  
dal 20 gennaio al 2 febbraio

CASELLA

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

### CATERINA

Ristorante

Via Cortino 5 - 16015 Casella  
Tel. e Fax +39 010 967 71 46

Cucina tipica ligure  
Coperti: 55

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

Segnalato dalle guide:

4 6 9



lunedì e martedì  
15 giorni a settembre e a gennaio

### RISTORANTE CENTRALE

Ristorante

Piazza XXV Aprile 14 - 16015 Casella  
Tel. e Fax +39 010 967 77 58  
centralecasella@tiscali.it

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 100

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



lunedì  
dal 22 dicembre al 20 gennaio

### TERESIN RISTORANTE

Ristorante / Locale Storico

Località Avosso 40 - 16015 Casella  
Tel. +39 010 967 77 08

Cucina tipica genovese  
Coperti: 60

Prezzo indicativo: fino a € 20



lunedì  
gennaio

CERANESI

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

### ANTICA TRATTORIA BAMBIN

Trattoria / Locale Tipico

Piazza Molino Alto 3A - Località San Martino di Paravanico  
16014 Ceranesi  
Tel. e Fax +39 010 79 10 00

Cucina tipica genovese  
Coperti: 100

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a cena - mercoledì  
fine luglio

## ENTROTERRA

## Area 5

CERANESI

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

### ANTICA TRATTORIA CHELINA

Ristorante / Locale Tipico

Via Piani di Praglia - 16014 Ceranesi  
Tel. +39 010 72 14 26

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 130

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



martedì  
febbraio

### BERTIN

Ristorante

Piazza Lencisa 21A - 16014 Ceranesi  
Tel. e Fax +39 010 71 80 40

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 150

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



martedì a cena - mercoledì  
gennaio

### CONVIVIAM

Ristorante / Self Service / Locale Tipico

Piazza Santuario Nostra Signora della Guardia 1/A - 16014 Ceranesi  
Tel. +39 010 723 58 75 - Fax +39 010 723 57 25  
www.nsguardia.org - coop.chiaraluce@libero.it

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 170

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a cena

### DA NATALIN

Ristorante / Trattoria / Locale Tipico

Via Casane 4 - Località Livellato  
16014 Ceranesi  
Tel. +39 010 71 02 77  
www.natalin.it - trattorianatalin@tiscalinet.it

Cucina casalinga  
Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 120

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB

martedì

### DA O STRIXEU

Ristorante / Locale Tipico

Piazza Santuario Nostra Signora della Guardia 32 A  
16014 Ceranesi  
Tel. +39 010 71 80 27 - Fax +39 010 78 40 25

Cucina tipica genovese, ligure ed emiliana  
Coperti: 200

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a cena - lunedì  
decise di anno in anno

### LUIGINA

Ristorante

Via Nostra Signora dell'Orto 1A - 16014 Ceranesi  
Tel. +39 010 78 04 68

Cucina tipica genovese  
Coperti: 80

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



martedì  
luglio

CERANESI RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

MASNATA

Ristorante

Piazza Santuario Nostra Signora della Guardia 6  
16014 Ceranesi  
Tel. +39 010 71 80 25 - Fax +39 010 745 12 74

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 280  
Prezzo indicativo: da € 20 / 40



tutti i giorni a cena - venerdì  
periodo invernale

OSTAJA DO CIÛMMIN

Trattoria / Osteria con cucina dal 1885

Via Bartolomeo Parodi 82r - 16014 Ceranesi  
Tel. +39 010 78 28 23

Cucina tipica genovese  
Coperti: 20  
Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
F

mercoledì  
dal 15 al 30 agosto

SAN GIORGIO

Ristorante / Locale Storico

Piazza Santuario Nostra Signora della Guardia  
16014 Ceranesi  
Tel. e Fax +39 010 71 80 07

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 200  
Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB

martedì  
luglio

CROCEFIESCHI RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

HAVANA MOON

Spaghetteria / Pub

Via Mazzini 1 - 16010 Crocefieschi  
Mobile +39 349 576 18 09

Cucina nazionale  
Coperti: 40  
Prezzo indicativo: fino a € 20



tutti i giorni a pranzo - martedì  
decise di anno in anno

LA VERANDA

Pizzeria / Focacceria / Birreria

Piazza Libertà 1 - 16010 Crocefieschi  
Mobile +39 349 366 57 70

Cucina tipica ligure  
Coperti: 40  
Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - F - ES

da lunedì a giovedì (inverno)

RISTORANTE DELL'ALBERGO LA BRAIA

Ristorante

Via Casin 6-8 - 16010 Crocefieschi  
Tel. +39 010 93 12 79

Cucina tipica genovese  
Coperti: 80/100  
Prezzo indicativo: fino a € 20



da dicembre a marzo

FASCIA RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

RISTORANTE DELL'ALBERGO CASA DEL ROMANO Ristorante

Località Casa del Romano - 16020 Fascia  
Tel. +39 010 959 46

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 75  
Prezzo indicativo: da € 20 / 40



dal 15 al 30 settembre

FONTANIGORDA RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

AL GIRAROSTO DELL'HOTEL DUE PONTI

Ristorante  
Locale Storico

Via Nazionale 2 - Località Due Ponti  
16023 Fontanigorda  
Tel. +39 010 958 12 - Fax +39 010 958 05  
www.hoteldueponti.com - info@hoteldueponti.com

Cucina tipica genovese, ligure, toscana e sicula  
Coperti: 120  
Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB - F - D

lunedì  
dall'1 gennaio al 15 marzo

AL VALICO

Trattoria / Locale Tipico

Passo Fregarolo 1 - 16023 Fontanigorda  
Tel. +39 010 95 50 12 - Mobile +39 339 153 01 51

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 60  
Prezzo indicativo: da € 20 / 40

Segnalato dalle guide:

6



Lingue parlate:  
F

tutti i giorni a cena - martedì  
da gennaio a metà febbraio

RISTORANTE DELL'ALBERGO LA FONTANELLA Ristorante

Piazza Roma 7 - 16023 Fontanigorda  
Tel. +39 010 95 20 00 - Fax +39 010 54 28 25

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 50  
Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - F

dall'1 settembre al 30 giugno



Ravioli di carne

Ingredienti per 6 persone  
per la pasta

• 750 g di farina • Acqua • 2 uova • Sale

per il ripieno

• 200 g di poppa di vitello  
• 30 g di pinoli • 300 g di magro di vitello  
• La mollica di 1 panino • 4 scarole • 1 spicchio di aglio  
• 2 uova intere e 2 tuorli • 1 pizzico di maggiorana

• Una manciata di parmigiano • Burro • 2 mazzi di borragine  
• Sale • 300 g di animella, filoni e cervella • Un pezzo di salsiccia

Lessare le verdure in poca acqua. Rosolare con una noce di burro i pinoli e la carne già tagliata a pezzi; scottare poppa di vitello, cervello, filoni, animella e salsiccia. Tritare insieme le verdure ben strizzate, la carne rosolata, cervello, filoni, animelle, salsiccia e passare il tutto in una terrina aggiungendo le uova, la mollica di pane inzuppata nel brodo o nel sugo di carne, il parmigiano, la maggiorana e l'aglio tritati insieme. Mescolare sino a ottenere una pasta omogenea. Salare.

**AL VECCHIO SCALO**

Trattoria

Via Roma 149 - 16017 Isola del Cantone  
Tel. +39 010 963 61 81 - Tel. e Fax +39 010 963 60 32  
www.vallescriviva.info/alvecchioscalo - b.moretti@libero.it

Cucina tipica genovese, ligure, toscana e piemontese  
Cucina nazionale  
Coperti: 50

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

lunedì  
dal 15 al 31 agosto



Lingue parlate:  
GB - F - ES

**BALOSTRO**

Trattoria

Via Serri 27 - 16017 Isola del Cantone  
Tel. +39 010 963 63 24

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 50

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



mercoledì  
fine giugno

**IL CAMINETTO**

Ristorante / Locale Tipico

Località Borlasca 137 - 16017 Isola del Cantone  
Tel. +39 010 96 38 18 - Fax +39 010 96 39 19

Cucina tipica genovese, ligure e piemontese  
Coperti: 100

Prezzo indicativo: fino a € 20



mercoledì  
dal 7 al 30 gennaio

**RISTORANTE DELL'ALBERGO ZUCCARINO** Ristorante

Frazione Vobbietta 11 - 16017 Isola del Cantone  
Tel. +39 010 963 61 40

Cucina tipica genovese  
Coperti: 90

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB - F

mercoledì  
decise di anno in anno



**Sbirra**

Zuppa, detta degli sbirri o delle guardie daziarie. Però "sbirro" in genovese significa anche gagliofo: perciò "minestra da poveri". Questa seconda ipotesi è forse più fondata.

La "sbirra" implica una preparazione precedente, cioè un bel tegame di trippa (a Genova popolarmente si preferisce il pluralia tantum "trippe") in umido. La "sbirra" si confeziona molto semplicemente, disponendo nelle scodelle profonde del pane tastato (pane vero, non pan carré).

Il pane va inzuppato di brodo bollente, quindi ricoperto di parmigiano grattugiato. Immediatamente, in ogni fondina occorre aggiungere patate lesse a pezzi, qualche cucchiata di trippa in umido e, a piacere, anche un altro cucchiaino di sugo della trippa, per addensare e per aumentare il sapore. Quest'ultima versione (che anche Beppe Gavotti conferma) è la più "ricca". Forse, all'origine, la zuppa era composta solo di pane, trippa lessa e brodo di trippa.

**LA BOTTE**

Ristorante / Pizzeria

Via Roma 27 - 16010 Masone  
Tel. +39 010 92 65 91  
gabri-1-@libero.it

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 80

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

martedì a cena - mercoledì  
dal 15 al 28 febbraio e dall'1 al 15 settembre



Lingue parlate:  
GB

**AQUILA D'ORO**

Ristorante / Trattoria

Via Giutte 92 - 16010 Mele  
Tel. +39 010 63 80 17

Cucina tipica genovese  
Coperti: 120

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB

tutti i giorni a cena - mercoledì  
gennaio - luglio

**GIGIUN**

Trattoria

Via Perniciaro 35 - 16010 Mele  
Tel. +39 010 631 91 46

Serate gastronomiche  
Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 50

Prezzo indicativo: fino a € 20

domenica  
dal 15 al 30 agosto



**HOSTARIA DELL'ACQUASANTA** Trattoria / Locale Tipico

Via Acquasanta 281 - Località Acquasanta - 16010 Mele  
Tel. +39 010 63 80 35  
www.osteriadellacquasanta.it - hostariacquasanta@libero.it  
Segnalato dalle guide:

Cucina tipica genovese, ligure e cucina tipica di altre regioni  
Coperti: 70

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

2 8



Lingue parlate:  
GB - F

lunedì  
gennaio

**LA CASTAGNINA**

Trattoria / Pizzeria / Locale Tipico

Via Fado 25A - 16010 Mele  
Tel. +39 010 631 93 01  
Mobile + 39 347 464 21 59

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 60

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - F

da mercoledì a venerdì a pranzo - lunedì e martedì  
decise di anno in anno



Riso in cagnone

**Ingredienti**

• 400 g di riso • Sugo di carne e salsiccia • Parmigiano

Cuocere il riso a metà con pochissimo sale; sgocciolarlo e passarlo in una casseruola con abbondante sugo di carne, nella quale sia stata sbriciolata abbondante salsiccia. Quando il riso è cotto, spegnere il fuoco e mantecare con burro fresco e parmigiano grattugiato. Se il riso tendesse ad asciugare il sugo, prima della mantecatura aggiungere un mestolo di brodo.

MIGNANEGO

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

PONTEROSSO

Trattoria

Via Croce Bianca 6 - 16018 Mignanego  
Tel. +39 010 779 22 33

Cucina nazionale  
Coperti: 45

Prezzo indicativo: fino a € 20



tutti i giorni a cena - domenica  
metà agosto

RISTORANTE DELL'ALBERGO BELVEDERE

Ristorante  
Locale Storico Tipico

Via alla Vittoria 39 - 16018 Mignanego  
Tel. +39 010 779 22 85 - Fax +39 010 779 21 28

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 30

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

Segnalato dalle guide:

1 3 4 5



Lingue parlate:  
GB - F

mercoledì  
decise di anno in anno

TRATTORIA DEL PELLEGRINO "REGINA DELLA VITTORIA"

Via alla Vittoria 47/48 - 16018 Mignanego  
Tel. +39 010 779 21 03 - Fax +39 010 779 08 56

Ristorante / Locale Storico  
Cucina tipica genovese e ligure

Coperti: 250

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



sempre aperto



Stoccafisso e "bacilli"

Ingredienti

- Stoccafisso • Olio
- Aglio • Sale e pepe
- 1 mazzetto di odori
- Fave secche (circa la metà del peso dello stoccafisso)

Ecco il piatto di più remota origine, pressoché scomparso dalle tavole genovesi già nel secolo scorso, quando i

"bacilli", cioè le fave piccole (greche) secche e spezzate, vennero sostituiti dalle patate.

Fate bollire lo stoccafisso, lessate le fave che saranno ammolate in acqua tiepida (cambiata almeno due volte) per 48 ore. Stoccafisso e fave vanno mescolati nella medesima terrina e conditi con olio, limone, sale e pepe. Alcuni, a piacere, aggiungono fettine sottili d'aglio. C'è chi inserisce il pomodoro lessato insieme allo "stocche", ma a mio avviso si tratta d'una interpolazione troppo recente che altera il gusto originario del piatto, tipico delle viglie di magro e della festività dei Defunti, sia a Genova sia a Savona.

MONTOGGIO

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

ANTICA TRATTORIA DELL'ALBERGO DELLA ROSIN

Trattoria  
Locale Tipico

Via Provinciale 15 - Località Tre Fontane  
16026 Montoggio  
Tel. +39 010 93 89 55 - Fax +39 010 93 82 92

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 150

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

Segnalato dalle guide:

6 9



mercoledì

MONTOGGIO

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

IL PERO

Ristorante in Agriturismo / Locale Tipico

Località Fasciou - 16026 Montoggio  
Mobile +39 338 11 947 80 / +39 380 505 49 58

Cucina tipica ligure ed emiliana  
Coperti: 25/30

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



lunedì  
decise di anno in anno

RISTORANTE DELL'ALBERGO DA ALFREDO

Ristorante

Via Mongin 20 - 16026 Montoggio  
Tel. e Fax +39 010 93 81 10

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale

Coperti: 50

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB - F

mercoledì  
decise di anno in anno

RISTORANTE DELLA LOCANDA DEI CACCIATORI

Ristorante

Località Creto 7 - 16026 Montoggio  
Tel. + 39 010 968 92 36 - Fax +39 010 968 92 05

Cucina tipica genovese e toscana  
Cucina nazionale

Coperti: 60

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB - F - D

martedì (inverno)  
gennaio

ROMA

Ristorante

Via Roma 15r - 16026 Montoggio  
Tel. e Fax +39 010 93 89 25

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 75/80

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

Segnalato dalle guide:

3



Lingue parlate:  
GB

giovedì  
dall'1 al 15 luglio

PROPATA

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

RISTORANTE DELL'ALBERGO BERTO

Ristorante

Frazione Caprile 44 - 16027 Propata  
Tel. e Fax +39 010 94 46 12  
hotelberto@libero.it

Cucina tipica genovese  
Coperti: 100

Prezzo indicativo: fino a € 20



mercoledì  
dal 10 al 28 febbraio e dal 15 al 30 settembre

RISTORANTE DELL'ALBERGO PAULIN

Ristorante / Pizzeria  
Wine Bar

Piazza della Corriera 10 - 16027 Propata  
Tel. +39 010 94 59 27

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 130

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB - F

giovedì  
periodo invernale

RONCO SCRIVIA

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

FILIPPIN

Trattoria

Corso Italia 112 - 16019 Ronco Scrivia  
Tel. +39 010 93 59 38 - Fax +39 010 935 01 80  
molly@busalla.it - francy@busalla.it

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 70

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - F

domenica  
decise di anno in anno

LA PERGOLA

Ristorante / Pizzeria

Via Montegrappa 76 - 16019 Ronco Scrivia  
Tel. +39 010 964 90 91 - Fax +39 010 964 36 19

Cucina casalinga  
Cucina tipica sarda  
Cucina nazionale  
Coperti: 180

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



martedì  
decise di anno in anno

PUNTO E VIRGOLA

Trattoria / Pizzeria

Via Trento e Trieste 96 - Località Borgo Fornari  
16019 Ronco Scrivia  
Tel. +39 010 964 16 53 - Fax +39 010 964 38 70

Cucina tipica genovese e calabrese  
Cucina nazionale, messicana e internazionale  
Coperti: 100

Prezzo indicativo: fino a € 20

mercoledì a cena



Lingue parlate:  
GB

ROSSIGLIONE

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

LA BUONA FORCHETTA

Ristorante / Pizzeria

Via Roma 133 - 16010 Rossiglione  
Tel. e Fax +39 010 923 90 42

Cucina tipica genovese  
Coperti: 70

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



tutti i giorni a pranzo - lunedì  
fine agosto - settembre



Pansoti

Ingredienti per il ripieno

- 350 gr. di borragine • 2 uova • 350 gr. di bietole • Aglio
- 500 gr. di "preboggion" • Sale • 150 gr. di ricotta fresca • Maggiorana
- Almeno mezz'etto di parmigiano

"Preboggion" vuol dire, in termine dialettale, erbe da cuocere. Tra gli ingredienti, le *Cucinieri* (Ratti e Rossi) indicano le bietole, il cavolo nero (cappuccio) e il prezzemolo come componenti fissi. Questa ipotesi va bene, almeno in parte, per le minestre. Invece per i "pansoti" la tradizione del Tigullio vuole le "sette erbe selvatiche" da cogliere la mattina sui cigli dei sentieri, sulle prode e lungo le fasce tra i muretti a secco. Ecco le erbe di cui siamo "quasi" sicuri: cicoribita, talegua, pimpinella, dente di cane, borragine. Con la bietola e il prezzemolo (eviterei il cavolo) siamo a sette. Le erbe vanno lessate in acqua salata (molto scarsa). Quindi vanno tritate finemente e passate al tegame con un battuto di olio, aglio e un pizzico di maggiorana. Quando il composto è tiepido, si aggiungono le 2 uova e il formaggio, lavorando con un mestolo di legno sino a ottenere un impasto ben compatto. La pasta si prepara impastando 400 grammi di farina con poca acqua e poco vino bianco. I "pansoti" si possono preparare a triangolo equilatero oppure come grossi tortelli.

ROVEGNO

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

LA TAVERNA

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Via Nazionale 33 - 16028 Rovegno  
Tel. e Fax +39 010 95 50 95

Cucina tipica romagnola  
Cucina nazionale  
Coperti: 90

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB

lunedì

RISTORANTE DELL'ALBERGO PARADISO

Ristorante

Via Relama 72 - Località Casanova - 16028 Rovegno  
Tel. +39 010 95 23 23 - Fax +39 010 95 20 32  
albergo\_tomasi@virgilio.it

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 160

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



dal 15 settembre al 30 giugno

RISTORANTE DELL'ALBERGO TOMASI

Ristorante / Pizzeria  
Locale Tipico

Via Relama 62 - Località Casanova - 16028 Rovegno  
Tel. e Fax +39 010 95 20 32  
albergo\_tomasi@virgilio.it

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 70

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



lunedì (inverno)  
decise di anno in anno

SPORT

Trattoria / Pizzeria / Locale Tipico

Frazione Casanova 69 - 16028 Rovegno  
Tel. +39 010 95 20 08 - Fax +39 010 952 60 08

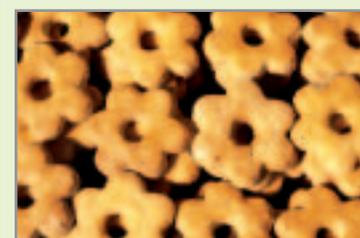
Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 80

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - F - ES

dal 15 novembre al 15 aprile



Canestrelli

Sono un altro dolce classico genovese, ottimi con la prima colazione del mattino o all'ora del tè. Possono anche accompagnare la degustazione di vini dolci. Il segreto del canestrello (la cui invenzione è rivendicata da Torriglia, una località montana alle spalle di Genova), che può essere rotondo e compatto, oppure a ciambellina, ma con i bordi sempre rigorosamente smerlati, è l'alta percentuale del burro, rispetto alla farina. Questo ne fa un boccone di estrema fragranza e friabilità e anche di qualche... pesantezza. Le dosi classiche comunque prevedono quasi tanto burro quanta farina: su 3 etti di farina, ci vogliono almeno 2 etti e mezzo di burro. Poi occorrono 1 etto di zucchero e 1 uovo. Il burro, ammolato e sminuzzato, viene impastato, possibilmente senz'acqua, insieme allo zucchero e al tuorlo dell'uovo. Si lavora la pasta e quindi si stende una sfoglia alta un centimetro abbondante. Si ritagliano con lo stampo apposito i canestrelli, che vanno spennellati con la chiara d'uovo e posti in forno dolce per almeno 20 minuti o mezz'ora. Attenzione: i canestrelli non debbono diventare troppo scuri, perché il loro colore è pallido. Si possono spolverizzare di zucchero a velo.

SANT'OLCESE

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

**LA BAITA DEL DIAMANTE**

Trattoria / Locale Tipico

Via Forte Diamante 11 - Località Trensasco  
16010 Sant'Olcese  
Tel. +39 010 836 93 93  
dbragatto@libero.it

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 40

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - F

lunedì e martedì  
gennaio

**OSTERIA DEL GALLINA**

Ristorante / Locale Storico Tipico

Via Arvigo 127 - Località Manesseno  
16010 Sant'Olcese  
Tel. e Fax +39 010 71 30 89

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina internazionale  
Coperti: 80+20

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB - F

domenica

**RISTORANTE DELL'ALBERGO AGNESE**

Ristorante

Via Vicomorasso 22 - 16010 Sant'Olcese  
Tel. +39 010 70 98 15 / 70 98 95 - Fax +39 010 70 97 59  
www.siceco.it/agnese - ristorante.agnese@tin.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 200

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

Segnalato dalle guide:

6 3



Lingue parlate:  
GB - F

dal 10 novembre al 20 dicembre



**Sugo di funghi**

Ingredienti

- 500 g di porcini freschi (o 50-70 g di porcini secchi)
- 4 pomodori maturi o 1 cucchiaino da cucina di conserva
- Sale, pepe e, se piace, qualche foglia di basilico fresco
- Cipolla
- Carota
- Sedano
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo e origano
- 1 bicchiere (piccolo) d'olio

Fare un battuto con tutti i sapori, a eccezione del prezzemolo e del basilico, con quasi tutto l'olio. Per evitare che abbrustolisca troppo, si può allungare con un quarto di bicchiere d'acqua tiepida. Aggiungere i funghi puliti e tagliati a fettine (o quelli secchi, già ammollati) e riaccendere la fiamma. Subito dopo incorporare i pomodori e l'origano e aggiustare di sale e pepe. Abbassare ancora la fiamma e controllare il sugo voltandolo con un mestolo di legno, lasciando cuocere lentamente i funghi, mentre si addensa l'intingolo.

In una terrina disporre il poco olio che è rimasto con il basilico e il prezzemolo freschi. Buttarvi la pasta scolata e girare più volte, lasciando spandere l'aroma. Poi versare il sugo di funghi. I veri buongustai inorridiscono se si aggiunge il formaggio grattugiato.

SAVIGNONE

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

**CHIARA**

Ristorante / Pizzeria

Via P.A. Garrè 14 - Località Besolagno - 16010 Savignone  
Tel. e Fax +39 010 967 70 40  
chiara13busalla@libero.it

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 220

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB - D

martedì a cena - lunedì  
novembre

**DENNIS**

Ristorante

Centro Commerciale Valle Scrivia - Località Isorelle  
16010 Savignone  
Tel. e Fax +39 010 976 12 50  
fabio\_967@vizzavi.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 50

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a cena - lunedì

**LA TAVERNA DI DONNA VIOLANTE**

Ristorante / Locale Tipico

Piazza della Chiesa 12 - 16010 Savignone  
Mobile +39 333 178 48 35

Cucina tipica ligure  
Coperti: 35

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB

lunedì  
febbraio

**FABBRICA BIRRA BUSALLA**

Ristorante / Locale Tipico  
Microbirrifico con Ristorante

Località Birra 31 - 16010 Savignone  
Tel. e Fax +39 010 964 01 61  
www.birrabusalla.com - fbb@mclink.it  
Segnalato dalle guide:

Cucina nazionale  
Coperti: 120

Prezzo indicativo: fino a € 20

6



Lingue parlate:  
GB

tutti i giorni a pranzo - lunedì

**RISTORANTE DELL'HOTEL PALAZZO FIESCHI**

Ristorante  
Locale Storico

Piazza della Chiesa 14 - 16010 Savignone  
Tel. +39 010 936 00 63 - Fax +39 010 93 68 21  
www.palazzofieschi.it - fieschi@split.it

Cucina tipica ligure  
Cucina nazionale

Coperti: da 130/180+400

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

2 3 5



Lingue parlate:  
GB - F - D

tutti i giorni a pranzo  
dal 25 dicembre al 28 febbraio

**RISTORANTE DELL'HOTEL VILLA SOLARO**

Ristorante  
Locale Storico

Via C. Caprile 7 - 16010 Savignone  
Tel. +39 010 976 11 86 - Fax +39 010 976 11 89  
www.villasolaro.com - villasolaro@libero.it

Cucina a base ligure/piemontese con variazioni  
Cucina tipica genovese e ligure

Cucina nazionale

Coperti: 45

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB - F

tutti i giorni a pranzo - lunedì e martedì  
gennaio

SERRA RICCÒ

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

**AL CASTELLO**

Ristorante in Agriturismo / Locale Tipico

Via Chiesa Cassina 22 - 16010 Serra Riccò  
Tel. e Fax +39 010 75 05 78

Cucina tipica genovese  
Coperti: 20

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



tutti i giorni a cena

**ANTICA OSTERIA "DA A NINA"** Trattoria / Osteria con Cucina

Via Fratelli Canepa 40 - 16010 Serra Riccò  
Tel. e Fax +39 010 75 16 59

Cucina tipica genovese  
Coperti: 80

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



domenica  
agosto

**FERRANDO**

Ristorante / Locale Tipico

Via D. Carli 110 - 16010 Serra Riccò  
Tel. +39 010 75 19 25 - Fax +39 010 726 80 71  
www.ristorante-ferrando.com - ferrandopiero@libero.it

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 120

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

Segnalato dalle guide:

4 5 9



domenica a cena e da lunedì a mercoledì  
10 giorni a gennaio e 20 giorni luglio e agosto

**LAVAGETTO**

Trattoria / Locale Tipico

Via Pelissa 30 - 16010 Serra Riccò  
Tel. +39 010 75 02 72  
trattoria.lavagetto@virgilio.it

Cucina tipica genovese  
Coperti: 40

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
F

tutti i giorni a cena - sabato  
agosto - periodo natalizio

**LUCIANO**

Trattoria

Via G. Carbone 9 - 16010 Serra Riccò  
Tel. e Fax +39 010 75 17 36  
trattorialuciano@hotmail.com

Cucina tipica genovese  
Coperti: 35

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB

domenica  
dal 15 agosto al 15 settembre

**SOTTO-SOPRA**

Ristorante / Pub

Via F.lli Canepa 72 - Località Castagna  
16010 Serra Riccò  
Tel. +39 010 754 81 01

Coperti: 50

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



tutti i giorni a pranzo - lunedì

TIGLIETO

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

**ELIO**

Ristorante / Pizzeria

Via Marconi 123 - 16010 Tiglieto  
Tel. +39 010 92 90 00

Cucina tipica genovese, ligure, sicula e pugliese  
Cucina nazionale

Coperti: 40

Prezzo indicativo: fino a € 20



lunedì

**RISTORANTE DELL'HOTEL VILLA MARGHERITA**

Via Francia 37 - 16010 Tiglieto  
Tel. +39 010 92 90 03 - Fax +39 010 92 93 66  
www.tiglieto.it/cogest - hotelvillamargherita@libero.it

Ristorante

Cucina tipica ligure e piemontese  
Coperti: 110

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
F

tutti i giorni a cena  
febbraio

**SOLEADO COUNTRY "OSTERIA DELLA VALLE"**

Via C. Valcalda 77 - 16010 Tiglieto  
Tel. +39 010 92 91 41

Ristorante / Locale Tipico

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale

Coperti: 40

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
F

lunedì (inverno)  
dal 15 al 28 febbraio



**Tomaxelle**

Ingredienti

- Fettine di vitello (100 g a commensale)
- Olio • Mollica di pane inzuppata nel brodo
- Burro • Poppa di vitello
- Prezzemolo
- Magro di vitello
- Aglio • Pinoli
- Parmigiano • Funghi secchi
- Uova • Maggiorana
- Sugo di manzo

Insieme al "vitello all'uccelletto" è uno dei pochi autentici piatti di carne della più antica cucina genovese. Si tratta degli "involtini" (o "messicani") che si ritrovano un po' in tutte le cucine (e non solo in quella italiana). A Genova, però, le "tomaxelle" sono un saldo termine di riferimento. Le varianti sono infinite. Anche in questo caso siamo di fronte alla ricetta originaria e alla modificazione più recente che vuole il sugo non più in bianco, bensì al pomodoro.

La poppa di vitello e il magro di vitello vanno scottati in acqua bollente, quindi tritati e pestati nel mortaio (o passati al frullatore) con tutti gli altri ingredienti. Le uova sbattute e il parmigiano servono a rendere ben denso l'impasto che verrà steso sulle fette di vitello, ben battute e quindi avvolte e chiuse con del refe oppure trattenute con degli spiedini. Le "tomaxelle" saranno quindi cotte in sugo di manzo.

TORRIGLIA

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

**LOCANDA DA BECASSA**

Trattoria / Locale Tipico

Via Roma 8-12 - 16029 Torrignia  
Tel. +39 010 94 32 11

Cucina tipica genovese  
Coperti: 50

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB

lunedì  
novembre



**PIAN DELL'ORSO**

Trattoria

Via Mario Costa 66r - 16029 Torrignia  
Tel. +39 010 94 42 82

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale  
Coperti: 35+40

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



sabato (inverno)



**RISTORANTE DELL'ALBERGO DELLA POSTA 1906**

Ristorante / Pizzeria / Locale Storico

Via Matteotti 39 - 16029 Torrignia  
Tel. e Fax +39 010 94 40 50  
www.spazioinwind.iol.it/albergodellaposta - hotelposta.torrignia@inwind.it

Cucina tipica genovese  
Cucina nazionale  
Coperti: 100

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB - F - D - ES

lunedì



**RISTORANTE DELLA LOCANDA AL PETTIROSSO**

Trattoria  
Locale Tipico

Frazione Pentema - 16029 Torrignia  
Tel. e Fax +39 010 94 48 02

Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 50

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
GB

lunedì e martedì  
febbraio



**TAVERNA DEI FIESCHI**

Ristorante / Pizzeria / Locale Tipico

Via Magioncalda 30 - 16029 Torrignia  
Tel. +39 010 94 48 15

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina provenzale  
Coperti: 60

Prezzo indicativo: da € 20 / 40

Segnalato dalle guide:



Lingue parlate:  
F

lunedì  
ottobre



**VIA VAI**

Trattoria / Locale Tipico

Via Nostra Signora della Provvidenza 14-16  
16029 Torrignia  
Tel. e Fax +39 010 945 10 05

Cucina casalinga  
Cucina tipica genovese e ligure  
Coperti: 50

Prezzo indicativo: fino a € 20



mercoledì  
giugno o ottobre



USCIO

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

**RISTORANTE DELL'ANTICA LOCANDA BELL'ARIA** Ristorante

Via Colle Caprile 26 - 16030 Uscio  
Tel. +39 0185 912 70

Cucina tipica genovese e ligure  
Cucina nazionale e internazionale  
Coperti: 50

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB - F

mercoledì  
decise di anno in anno



**RISTORANTE DELLA LOCANDA IL MULINO DI GIO'** Ristorante

Locale Tipico

Via XXIV Maggio 41A - 16030 Uscio  
Tel. +39 0185 91 884 - Mobile +39 338 844 44 45

Cucina tipica ligure  
Coperti: 32

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB

tutti i giorni a pranzo - lunedì, martedì e mercoledì  
decise di anno in anno



**RISTORANTE DELL'ALBERGO CAPRILE** Ristorante / Pizzeria

Ristorante / Pizzeria

Via G. Garaventa 76 - Frazione Calcinara  
16030 Uscio  
Tel. +39 0185 912 56 - Fax +39 0185 912 17  
albergocaprile@tiscali.it

Cucina tipica ligure  
Coperti: 80

Prezzo indicativo: da € 20 / 40



Lingue parlate:  
GB - F

mercoledì  
11 giorni a novembre



VALBREVENNA

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

**DÄ NIN**

Trattoria / Locale Tipico

Località Pareto 54 - 16010 Valbrevenna  
Tel. +39 010 939 02 59

Cucina tipica genovese  
Coperti: 60

Prezzo indicativo: fino a € 20



Lingue parlate:  
F - ES

mercoledì  
febbraio



VOBBIA

RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE

**RISTORANTE DELL'HOTEL ALPINO**

Ristorante

Località Alpe di Vobbia 25 - 16010 Vobbia  
Tel. +39 010 93 16 32

Cucina tipica ligure  
Coperti: 100

Prezzo indicativo: fino a € 20



gennaio



Anicini

Si sbattono 12 tuorli d'uovo con 600 grammi di zucchero e 1 bicchierino d'acqua di fiori d'arancio, oltre a qualche seme di anice. Si uniscono poi gli albumi montati a neve. Infine si aggiungono 600 grammi di farina e si continua a sbattere. Dovrete procurarvi (in negozi speciali: ma non è facile) delle scatole di carta lunghe e strette nelle quali comprimere l'impasto. Le scatole vanno unte di burro lungo tutte le superfici interne. Si inforna a fuoco moderato: dopo 20 minuti si ritirano i "pacchettini" e si taglia a fette, con lo stesso criterio dei biscotti del Lagaccio (ma gli anicini debbono risultare delle dimensioni d'un terzo rispetto a questi ultimi). Le fette si distendono sulla placca del forno e debbono biscottare per altri 20 minuti.

# Indice dei Ristoranti

A Begudda, **76**  
 Agorà, **68**  
 Ai Due G, **68**  
 Al Buon Pesce "Da Serra", **61**  
 Al Campesino, **61**  
 Al Capanno, **28**  
 Al Capolinea, **97**  
 Al Castello, **116**  
 Al Ciclamino, **28**  
 Al Forchettone, **41**  
 Alfredo, **94**  
 Al Girarrosto dell'Hotel Due Ponti, **107**  
 Al Minigolf, **68**  
 Al Ponte, **94**  
 Al Serraglio, **97**  
 Al Solito Posto, **88**  
 Al Tavolaccio, **61**  
 Al Valico, **107**  
 Al Vecchio Scalo, **108**  
 Al Veliero, **10**  
 Amico Wang, **61**  
 Antica Cantina I Tre Merli, **10**  
 Antica Osteria "Da A Nina", **116**  
 Antica Osteria dei Cacciatori, **61**  
 Antica Osteria del Bai, **80**  
 Antica Osteria della Castagna, **80**  
 Antica Osteria di Vico Palla, **10**  
 Antica Osteria Foce, **28**  
 Antica Osteria Pacetti, **28**  
 Antica Trattoria "Al Ruscello", **81**  
 Antica Trattoria Bambin, **104**  
 Antica Trattoria Chelina, **105**  
 Antica Trattoria dei Pescatori, **28**  
 Antica Trattoria del Porto "Maria", **11**  
 Antica Trattoria della Darsena, **18**  
 Antica Trattoria dell'Albergo della Rosin, **110**  
 Antica Trattoria Lupo, **11**  
 Antica Trattoria Semino, **101**  
 Antica Vetreria del Molo, **18**  
 Antico Borgo, **28**  
 Antico Ristorante Campenave, **61**  
 Antico Ristorante Savio, **62**  
 Aquila d'Oro, **109**  
 Arcadia, **62**

Arcobaleno (Bogliasco), **88**  
 Arcobaleno (Busalla), **101**  
 Azienda Agrituristica Argentea, **73**  
 Bagni Liggia, **87**  
 Bagni Savoia, **97**  
 Bakari, **11**  
 Balla coi Lupi, **97**  
 Balostro, **108**  
 Bana, **89**  
 Benita, **76**  
 Bertin, **105**  
 Bleu Et Noir, **41**  
 Blu Jamaica, **41**  
 Blue Marlin, **81**  
 Bolesan, **18**  
 Brera Express Restaurant, **41**  
 Bristol dell'Hotel Bristol Palace, **29**  
 Britannia Pub, **18**  
 Buffet Stazione Ferroviaria, **75**  
 Caffè degli Specchi, **18**  
 Caffè del Vescovo, **41**  
 Caffè Meo, **76**  
 Caffè Porto Franco, **11**  
 Camoscio d'Oro, **100**  
 Cantine del Pisacane, **85**  
 Capriccio, **89**  
 Carlo Felice, **51**  
 Castello Raggio, **62**  
 Caterina, **104**  
 Charlie Brown, **29**  
 Chiara, **115**  
 China Garden, **72**  
 Cicchetti 1860, **81**  
 Cinque Maggio, **81**  
 City Bar, **18**  
 Clipper, **88**  
 Convivium, **105**  
 Crazy Bull Cafè, **68**  
 Cristallo, **72**  
 Da Chan, **41**  
 Da Domenico, **29**

Da Fede, **11**  
 Da Furio Il Matto, **29**  
 Da Genio, **29**  
 Da Gerry, **68**  
 Da Gianna (Genova, centro storico), **11**  
 Da Gianna (Genova Sestri Ponente), **68**  
 Da Lina Capolungo, **81**  
 Da Marino, **60**  
 Da Mario, **85**  
 Da Mirin, **89**  
 Da Munsù, **62**  
 Da Nanni, **97**  
 Da Natalin, **105**  
 Dä Nin, **119**  
 Da O Strixeu, **105**  
 Da Ö Vittorio, **94**  
 Da Olindo, **81**  
 Da Paolo, **89**  
 Da Pasquale, **30**  
 Da Paulin, **30**  
 Da Piero, **82**  
 Da Pino, **82**  
 Da Raimondo, **82**  
 Da Rina, **12**  
 Da Tiziano, **30**  
 Da Toto al Porto Antico, **10**  
 Dal Moro, **29**  
 Dal Papa, **30**  
 Dal Parroco 1872, **42**  
 Degli Aperitivi, **51**  
 Della Corte, **51**  
 Dennis, **115**  
 Devil, **51**  
 Dindi - Osteria di Boccadasse, **26**  
 Drago d'Oro, **42**  
 Due di Picche, **42**  
 E Prie Rosse, **12**  
 Edilio, **26**  
 Edo, **97**  
 Elio, **117**  
 El Merendero, **42**  
 Enoteca Da' Penna, **101**  
 Enoteca Infernotto, **30**  
 Enoteca Pallavicini, **10**  
 Enoteca Ristorante Sola, **30**  
 Europa, **31**  
 Fabbrica Birra Busalla, **115**

Ferrando, **116**  
 Filippin, **112**  
 Flunch, **69**  
 Focone, **62**  
 Friggitoria Carega, **24**  
 Fuorigrotta, **42**  
 Fuoriorario, **31**  
 Gaia, **12**  
 Galbiati - Taverna Del Falco, **103**  
 Galletto al Mattone, **31**  
 Garden Pizza & Grill, **31**  
 Garibaldi Histoire Cafè, **12**  
 Gigjun, **109**  
 Gino's, **42**  
 Giro di Bitta, **73**  
 Giuliano & C., **31**  
 Gli Ulivi, **82**  
 Golfo Paradiso, **89**  
 Gran Duca, **62**  
 Gran Gotto, **26**  
 Gran Ristoro, **24**  
 Grattacielo, **43**  
 Grit, **101**  
 Gustin, **76**  
 Hakuna Matata, **63**  
 Halloween, **82**  
 Havana Moon, **106**  
 Hostaria Da Filippo, **94**  
 Hostaria del Pesce, **89**  
 Hostaria dell'Acquasanta, **109**  
 Hua Da Li, **69**  
 I Cinque Continenti, **43**  
 I Due Ladroni, **94**  
 I Monelli, **69**  
 I Sassi, **32**  
 I Tre Merli, **13**  
 Il Bagatto, **85**  
 Il Baluardo, **12**  
 Il Barile, **43**  
 Il Bilanciere, **43**  
 Il Caminetto, **108**  
 Il Fantasmino, **101**  
 Il Focone, **86**  
 Il Fondaco, **24**  
 Il Gatto e La Volpe, **76**  
 Il Genovino, **31**

Il Gigante, **63**  
 Il Girarrosto - Da Nanni, **100**  
 Il Glicine, **32**  
 Il Gozzo del Jolly Hotel Marina, **12**  
 Il Guarracino, **101**  
 Il Guscio, **32**  
 Il Leudo, **19**  
 Il Lupo Biondo, **43**  
 Il Nuovo Ducale, **19**  
 Il Panda, **69**  
 Il Pero, **111**  
 Il Pievano, **103**  
 Il Podalirio, **93**  
 Il Portichetto, **73**  
 Il Portico, **90**  
 Il Portico dell'Hotel Sheraton, **60**  
 Il Quadrifoglio, **82**  
 Il Refettorio, **13**  
 Il Ristoro, **43**  
 Il Roseto del Romantik Hotel Villa Pagoda, **80**  
 Il Terrazzino, **51**  
 Il Traliccio Bis, **83**  
 Il Tucano, **63**  
 Imbarco 1, **87**  
 In Vino Veritas, **13**  
 Ippogrifo, **26**  
 Italia, **100**  
  
 Jasmine Cafè, **32**  
 John Martin Tavern, **102**  
  
 Kilt 2, **24**  
 Kilt Express, **44**  
  
 La Buca dell'Hotel Il Poggio, **73**  
 La Baita, **83**  
 La Baita del Diamante, **114**  
 La Banchina, **19**  
 La Baracchetta di Biagio, **94**  
 La Barcaccia, **44**  
 La Beggeggia, **83**  
 La Berlocca, **13**  
 La Botte (Genova Sampierdarena), **63**  
 La Botte (Masone), **109**  
 La Bottega del Fossamastra, **32**  
 La Buona Forchetta (Genova Bolzaneto), **69**  
 La Buona Forchetta (Rossiglione), **112**  
 La Cabanetta, **32**  
 La Camogliese, **90**  
  
 La Cantina, **90**  
 La Cantina Delle Toe, **69**  
 La Cantina di Colombo, **13**  
 La Castagnina, **109**  
 La Cigale, **33**  
 La Contea, **63**  
 La Corte del President Starhotel, **33**  
 La Crocera, **70**  
 La Cucina di Nonna Nina, **90**  
 La Funicolare, **44**  
 La Giostra, **33**  
 La Lampara, **70**  
 La Lanterna, **76**  
 La Moreia, **90**  
 L'Angolo della Lucania, **33**  
 La Nuova Cina, **33**  
 La Paranza, **93**  
 La Pergola, **112**  
 La Piazzetta, **73**  
 La Piedigrotta, **83**  
 La Pizza di Egizio, **86**  
 La Polena, **24**  
 La Punta dell'Hotel Punta San Martino, **73**  
 La Rocca, **90**  
 La Ruota, **83**  
 La Sagola, **33**  
 La Sosta degli Artisti, **19**  
 La Spiga, **86**  
 La Taverna, **113**  
 La Taverna del "VI", **51**  
 La Taverna di Donna Violante, **115**  
 La Tavernetta, **95**  
 La Terrazza, **95**  
 La Terrazza del Novotel Genova, **34**  
 La Torchia, **83**  
 La Torre, **74**  
 La Trattoria di Ale, **63**  
 L'Attracco, **19**  
 Lavagetto, **116**  
 La Veranda, **106**  
 La Vetta, **64**  
 La Vigna Imperiale, **13**  
 La Villetta, **95**  
 La Zucca Barucca, **34**  
 Le Cafè, **70**  
 Le Cantine Squarciafico, **14**  
 Le Chiocciolate, **14**  
 Le Colonne di San Bernardo, **14**  
 Le Maschere, **19**

Le Perlage, **26**  
 Le Querce, **34**  
 Le Rune, **34**  
 Le Terrazze del Ducale, **14**  
 L'Incontro, **64**  
 Lino, **95**  
 Lo Scantinato, **44**  
 Lo Scrigno, **64**  
 Lo Spiedo, **100**  
 Lo Spuntino, **91**  
 Locanda da Becassa, **118**  
 Locanda del Borgo, **104**  
 L'Osteria di Scupenin, **34**  
 Luciano, **116**  
 Luigina, **105**  
  
 Mako, **34**  
 Mangia e Fuggi, **102**  
 Manhattan, **52**  
 Maniman, **35**  
 Manuelina, **95**  
 Marina Club, **35**  
 Mariuccia, **64**  
 Masnata, **106**  
 Mattoni Rossi, **35**  
 Maximilian, **20**  
 Mazzini, **44**  
 Mcdonald's, **52**  
 Mcdonald's, **52**  
 Medusa, **84**  
 Mike, **70**  
 Mille e Una Notte, **91**  
 Moby Blu, **98**  
 Moody, **44**  
 Moretto, **104**  
 Moro Mare, **45**  
 Muinà, **60**  
 Murphy Pub, **45**  
  
 New Caffè Crippa, **35**  
 Nikita, **20**  
 Number One, **45**  
 Nuova Santa Lucia, **64**  
 Nuova Ta Chung, **20**  
 Nuovo Millennio, **45**  
  
 Old Port, **20**  
 Open Gate, **45**  
 Ostaia da U Santu, **64**  
  
 Ostaja Da Rumà, **77**  
 Ostaja Do Ciümmin, **106**  
 Osteria "In Scio Ponte", **77**  
 Osteria Borgo Antico, **95**  
 Osteria Creuza De Mà, **35**  
 Osteria da Ü Vittorio, **45**  
 Osteria degli Archi, **74**  
 Osteria dei Cacciatori, **35**  
 Osteria del Gallina, **114**  
 Osteria della Collina, **26**  
 Osteria Gigino, **84**  
 Osteria La Baita, **96**  
 Osteria La Lanterna, **20**  
 Osteria La Stalla, **84**  
 Osteria Maria, **65**  
 Osteria Vallebona, **103**  
  
 Panigun, **74**  
 Pansön dal 1790, **14**  
 Papageno, **27**  
 Papillon, **74**  
 Paradiso di Sessarego, **88**  
 Parador, **46**  
 Parigi, **46**  
 Pastarito Pizzarito, **46**  
 Pesce d'Oro, **14**  
 Pian Dell'Orso, **118**  
 Piccolo Piave, **65**  
 Piedigrotta, **36**  
 Pino's Trattoria, **20**  
 Pit Stop 2, **46**  
 Pix Pub, **46**  
 Pizza Chef-Gran Cafè Gran Chef, **46**  
 Pizza Italia, **86**  
 Pizzalido, **47**  
 Pizzeria Al Pomodoro, **96**  
 Pizzeria Bruno, **47**  
 Pizzeria Da Franz, **47**  
 Pizzeria Franco, **65**  
 Pizzeria La Chiocciola, **47**  
 Pizzeria Metrò, **47**  
 Pizzeria Trattoria da Marietto, **36**  
 Ponterosso, **110**  
 Porto Banana, **47**  
 Porto Prego, **91**  
 Prandium, **72**  
 Prandium 3, **72**  
 Prandium II, **24**  
 Prie De Mà, **77**

Primula, **91**  
 Punta Arenas, **65**  
 Punta dell'Est, **84**  
 Punto e Virgola, **112**

Quadrifoglio, **102**

Re-Naya, **48**  
 Rifugio Pratorotondo, **77**  
 Ristorante Da Stefano, **36**  
 Ristorante African, **21**  
 Ristorante Al Ritrovo, **78**  
 Ristorante Arabo Nabil, **21**  
 Ristorante Bedin, **36**  
 Ristorante Centrale, **104**  
 Ristorante Da Giacomo, **27**  
 Ristorante Del Castello  
 dell'Hotel Torre Cambiaso, **65**  
 Ristorante dell'Albergo Agnese, **114**  
 Ristorante dell'Albergo Alietta, **78**  
 Ristorante dell'Albergo Alpino, **119**  
 Ristorante dell'Albergo Augusta, **92**  
 Ristorante dell'Albergo Aurelia, **91**  
 Ristorante dell'Albergo Belvedere, **110**  
 Ristorante dell'Albergo Berto, **111**  
 Ristorante dell'Albergo Caprile, **119**  
 Ristorante dell'Albergo Casa del Romano, **107**  
 Ristorante dell'Albergo Da Alfredo, **111**  
 Ristorante dell'Albergo Da Giovanni, **92**  
 Ristorante dell'Albergo della Posta 1906, **118**  
 Ristorante dell'Albergo La Braia, **106**  
 Ristorante dell'Albergo La Fontanella, **107**  
 Ristorante dell'Albergo Paradiso, **113**  
 Ristorante dell'Albergo Paulin, **111**  
 Ristorante dell'Albergo San Lorenzo, **78**  
 Ristorante dell'Albergo Selene, **92**  
 Ristorante dell'Albergo Serena, **74**  
 Ristorante dell'Albergo Tanin, **74**  
 Ristorante dell'Albergo Tomasi, **113**  
 Ristorante dell'Albergo Vittoria, **102**  
 Ristorante dell'Albergo Zuccarino, **108**  
 Ristorante della Locanda Al Pettiroso, **118**  
 Ristorante della Locanda dei Cacciatori, **111**  
 Ristorante della Locanda del Barone, **103**  
 Ristorante della Locanda Il Faro, **91**  
 Ristorante della Locanda Il Mulino di Gio', **119**  
 Ristorante dell'Antica Locanda Bell'Aria, **119**  
 Ristorante dell'Hotel Aquila & Reale, **15**  
 Ristorante dell'Hotel Astor, **84**

Ristorante dell'Hotel La Giara, **96**  
 Ristorante dell'Hotel La Pineta, **78**  
 Ristorante dell'Hotel Marinella, **84**  
 Ristorante dell'Hotel Moderno Verdi, **36**  
 Ristorante dell'Hotel Palazzo Fieschi, **115**  
 Ristorante dell'Hotel Sirenella, **60**  
 Ristorante dell'Hotel Turchino, **103**  
 Ristorante dell'Hotel Ulivi, **75**  
 Ristorante dell'Hotel Villa Margherita, **117**  
 Ristorante dell'Hotel Villa Solaro, **115**  
 Ristorante Il Matto, **15**  
 Ristorante Il Tipico, **88**  
 Ristorante La Pineta, **36**  
 Ristorante La Veranda del Grand Hotel, **75**  
 Ristorante Mare Monti, **65**  
 Ristorante Montallegro, **37**  
 Ristorante Napoleon, **37**  
 Ristorante Novecento  
 dell'Hotel Savoia Majestic, **15**  
 Ristorante Parodi, **75**  
 Ristorante Pizzeria Amadeus, **21**  
 Ristorante Pizzeria Da Sem, **37**  
 Ristorante Pizzeria Diana, **37**  
 Ristorante Rosa, **92**  
 Ristorante Rustichello, **48**  
 Ristorante Stallone, **48**  
 Ristorante Teresa Dal 1968  
 Rivaro Mario Liguria in Cucina, **21**  
 Rock Café, **48**  
 Rodizio Brasileiro, **15**  
 Roma, **111**  
 Rosa, **98**  
 Ruscin Antica Trattoria 1893, **37**

San Carlo, **15**  
 Sant'Ilario Sud, **86**  
 Sa' Pesta, **21**  
 Saint Cyr, **27**  
 San Giorgio, **106**  
 San Pietro, **66**  
 Santa Chiara, **37**  
 Schooner Restaurant, **21**  
 Scian, **86**  
 7 I Magnifici, **38**  
 Sgrunc, **48**  
 Sole Mare Sporting, **38**  
 Soleado Country "Osteria Della Valle", **117**  
 Sopraviaventi, **38**  
 Sotto Le Mura, **15**

Sotto-Sopra, **116**  
 Spizzico, **48**  
 Sport, **113**  
 Sporting, **85**  
 Sul Fronte del Porto, **22**

Taberna del Alabardero, **49**  
 Taverna Da Michele, **38**  
 Taverna Dei Fieschi, **118**  
 Taverna di Colombo, **16**  
 Teresa, **66**  
 Teresin Ristorante, **104**  
 Thermopolium, **87**  
 Tiflis, **16**  
 Tino e Delle, **87**  
 Toe Drue Antica Osteria, **60**  
 Tomoka Da Lino, **49**  
 Tonitto Lido, **49**  
 Tonitto XX, **38**  
 Tonlaisun, **49**  
 Torre dei Greci, **16**  
 Torre Del Mangia, **66**  
 Trattoria A' Lanterna, **38**  
 Trattoria Alessia, **22**  
 Trattoria Andrea, **39**  
 Trattoria Archivolto Mongiardino, **16**  
 Trattoria Arvigo, **66**  
 Trattoria Bagni Roma, **67**  
 Trattoria Baldin, **60**  
 Trattoria Crista, **39**  
 Trattoria Da Deanna, **22**  
 Trattoria Dai Pescatori, **80**  
 Trattoria Da Peppino, **67**  
 Trattoria Da Rita, **70**  
 Trattoria dei Calabresi, **22**  
 Trattoria dell'Acquario, **16**  
 Trattoria dell'Albergo Lagoscuro, **100**  
 Trattoria della Raibetta, **16**  
 Trattoria del Mulino "Da Drin", **92**  
 Trattoria del Pellegrino  
 "Regina della Vittoria", **110**  
 Trattoria Desi, **102**  
 Trattoria Detta Del "Bruxaboschi", **39**

Trattoria Emma, **22**  
 Trattoria Fiorino, **49**  
 Trattoria Franca, **10**  
 Trattoria Fulvia, **17**  
 Trattoria Grotta Azzurra, **22**  
 Trattoria Km. 501, **92**  
 Trattoria La Baracchetta, **67**  
 Trattoria La Romagnola, **70**  
 Trattoria La Santa, **17**  
 Trattoria La Sosta, **39**  
 Trattoria Le Merle, **67**  
 Trattoria Lombarda Da Peppino, **39**  
 Trattoria Mare Monti, **71**  
 Trattoria Marradi, **49**  
 Trattoria Nanni Dal 1939, **66**  
 Trattoria Pizzeria Da Massimo, **39**  
 Trattoria Tati, **71**  
 Trattoria Tharros, **67**  
 Trattoria Ugo, **23**  
 Trattoria Vegia Arbà, **40**  
 Tristano & Isotta, **17**

U Vegiu Caruggio, **23**  
 Ugo Il Pirata, **40**

Vegia Terralba, **50**  
 Vegia Zena, **17**  
 Vento Ariel, **93**  
 Veximà, **71**  
 Via Frugoni 49, **40**  
 Via Vai, **118**  
 Vigo's Ristorante, **103**  
 Villetta Di Negro del Jolly Hotel Plaza, **40**  
 Vintage, **98**  
 Vittorio Al Mare, **27**  
 Vitturin 1860, **96**

Wine Bar Enoteca Mattoni Rossi, **40**

Yih Hua Restaurant, **50**

Zeffirino, **27**  
 Zeffirino Kulm, **93**

# Indice delle ricette

Acciughe all'agro marinate, **102**  
Anicini, **119**

Buridda, **75**

Canestrelli, **113**  
Ceci in zimino (o zimino), **72**  
Cima, **52**  
Ciuppin, **96**  
Cuculli, **78**

Farinata, **27**  
Focaccia all'olio, **71**  
Frisceu, **100**

Latte dolce fritto, **85**

Maccheroni di Natale (in brodo), **87**  
Meringhe, **40**  
Minestra di bianchetti, **67**

Paciugo, **88**  
Pandolce genovese, **50**  
Panera, **77**  
Paniccia (Panissa), **17**  
Pansoti, **112**  
Pesto, **58**

Ravioli di carne, **107**  
Riso in cagnone, **109**

Salsa di noci, **98**  
Sbira, **108**  
Stoccafisso e "bacilli", **110**  
Sugo di funghi, **114**  
Stoccafisso al forno, **93**

Tomaxelle, **117**  
Torta Pasqualina, **23**

Vitello all'uccelletto, **80**

# Siamo noi la California



[www.made-in-liguria.it](http://www.made-in-liguria.it)

**AGEVOLAZIONI, FORMAZIONE, ASSISTENZA**

Made-in-Liguria è un'iniziativa della Camera di Commercio di Genova per offrire alle imprese la possibilità di sperimentare le nuove frontiere dell'e-business e per promuovere i prodotti "made in Liguria", attraverso internet, nel mondo.

Contattaci; tel. 010.2704560 e-mail: [commercio.estero@ge.camcom.it](mailto:commercio.estero@ge.camcom.it)



**Azienda di Promozione Turistica Genova**  
Sede e Direzione: Via Roma 11/3 - 16121 Genova  
Tel. 010 57 67 91 - Fax 010 58 14 08

www.apt.genova.it - www.genovatouristboard.net  
e-mail: aptgenova@apt.genova.it



Informazioni Turistiche  
Tourist Information  
Informations Touristiques  
Touristeninformationen  
Informações Turísticas

**Stazione Ferroviaria Principe**

Piazza Acquaverde  
Tel. 010 253 06 71 / 010 246 26 33  
Fax 010 246 76 58

iaz.principe@apt.genova.it

**Aeroporto C. Colombo**

Genova-Sestri Ponente - Tel. e Fax 010 601 52 47  
iaz.aeroporto@apt.genova.it

**Terminal Crociere**

Stazione Marittima  
(in concomitanza con arrivo/partenze crociere)  
**Terminal Traghetto (stagionale)**

Ponte Assareto

**Arenzano**

Lungomare Kennedy - Tel. e Fax 010 912 75 81  
iaz.arenzano@apt.genova.it

**Bogliasco, Golfo Paradiso**

Via Aurelia 106 - Tel. e Fax 010 347 04 29  
iaz.bogliasco@apt.genova.it

**Camogli**

Via XX Settembre 33  
Tel. 0185 77 10 66 - Fax 0185 77 71 11  
iaz.camogli@apt.genova.it

**Campo Ligure - Valli Stura e Orba (stagionale)**

Via della Giustizia 5 - Tel. e Fax 010 92 10 55  
prolococampo@yahoo.it

**Casella**

Stazione ferroviaria  
Tel. 010 96 82 128  
iaz.casella@apt.genova.it

**Recco**

Via Ippolito d'Aste 2A  
Tel. 0185 72 24 40 - Fax 0185 72 19 58  
iaz.recco@apt.genova.it

**Torriglia**

Via Nostra Signora della Provvidenza  
Tel. 010 94 41 75 / 94 49 31 - Fax 010 945 30 07  
iaz.torriglia@apt.genova.it

**Uscio (stagionale)**

Via Vittorio Veneto 100 - Tel. e Fax 0185 911 01  
proloco@prolocouscio.it

**NUMERI UTILI**

**Aeroporto**

Informazioni sui voli: 010 60 15 410

**Autostrade**

Infoviaggio: 89 25 25

**Servizi Marittimi**

Capitaneria del Porto di Genova: 010 27 771  
Staz. Marittima Terminal Crociere: 010 24 12 534  
Terminal Traghetto: 010 60 391

**Escursioni in Battello**

Alimar: 010 25 67 75  
Coop. Battellieri Porto di Genova: 010 26 57 12  
Golfo Paradiso: 0185 77 20 91  
Servizio Marittimo del Tigullio: 0185 28 46 70

**Trasporti Pubblici**

Linee urbane AMT: 010 55 82 414  
ALJ Autolinee Liguri: 010 54 67 42 10  
Tigullio Trasporti: 0185 3731  
Trenino Genova-Casella: 010 83 73 21  
Trenitalia Informa: 89 20 210  
Radio Taxi Genova: 010 5966

**Genova Città dei Teatri**

Programmi - spettacoli - prevendita biglietti -  
riduzioni - opportunità - informazioni:  
010 86 87 452

**Porto Antico**

servizio informazioni e accoglienza:  
010 24 85 710 / 010 24 85 750

**Acquario di Genova: 010 23 45 678**

**Centro Congressi Magazzini del Cotone:**  
010 24 85 611

**Fiera Internazionale di Genova**

010 53 911

**Palazzo Ducale**

010 55 74 000

**Genova 04 Card**

Per visitare la città e le manifestazioni del 2004:  
010 55 74 021

**Musei Genova Card**

Permette di visitare i venti musei convenzionati  
e consente la libera circolazione urbana nella  
versione "Musei+Bus": 010 27 58 098

**CALL CENTER GENOVA 1804**

Tel. 616 3084 1

Informazioni turistiche  
prenotazioni albergo/immobiliare  
wedel

# GENOVA AREA METROPOLITANA



-----	Confine dell'area metropolitana
—	Autostrade
—	Strade principali
—	Altre strade
—	Ferrovie
⊙	Santuari e Abbazie
▲	Castelli, Torri e Forti

■	AREA 1:	Centro Storico
■	AREA 2:	Genova
■	AREA 3:	Entroterra
■	AREA 4:	Entroterra
■	AREA 5:	Entroterra

## Legenda

### Suddivisione Aree

- AREA 1: Centro Storico
- AREA 2: Genova Città
- AREA 3: Ponente
- AREA 4: Levante
- AREA 5: Entroterra

### Descrizione di ogni Esercizio

#### NOME DELL'ESERCIZIO

genere dell'esercizio / tipo di locale

Indirizzo  
Tel. e Fax  
Sito web ed e-mail  
Segnalato dalle guide (vedi elenco):

Tipo di cucina  
Numero di coperti  
Prezzo indicativo (solo nei comuni dell'area metropolitana)

1 2 3 4 ...



Lingue estere parlate:  
GB - F - ES

chiusura giornaliera  
ferie

Informazioni e servizi disponibili (vedi elenco)

### Elenco Guide che segnalano l'Esercizio

- 1 Ristoranti di Veronelli 2003
- 2 Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso 2003
- 3 Michelin la Guida Rossa 2003
- 4 I Ristoranti d'Italia 2003 le guide de l'Espresso
- 5 Guida Touring Alberghi e Ristoranti d'Italia 2003
- 6 Mangiare e bere in Liguria 2003
- 7 La Guida d'Italia BMW 2003
- 8 Osterie d'Italia 2003
- 9 I Ristoranti dell'Accademia 2003
- 10 Guida ai Ristoranti d'Italia 2003 Panorama

### Informazioni e servizi disponibili

	Prenotazione	Lingue estere parlate:
	Menu Turistico	GB = inglese
	Gruppi	F = francese
	Carte di credito	D = tedesco
	Aria condizionata	ES = spagnolo
	Parcheggio	Altre lingue per esteso
	Dehor all'aperto o terrazza	
	Giardino	
	Accesso ai disabili	
	Ticket	



**Online  
FAMILY**  
Entra in banca  
come vuoi

**OnlineFAMILY,  
la soluzione semplice e comoda  
per effettuare operazioni su conti e titoli,  
via telefono e via internet, in tutta sicurezza.**

[www.carige.it](http://www.carige.it)

**800-010090**

**BANCA CARIGE**  
Cassa di Risparmio di Genova e Imperia