

# scegliere uscire

di Fabrizia Fedele



Portofino (Ancona)  
La spiaggia e il Clamborino  
di Moreno Cedroni

le linguine con sarde e gamberoni marinati al timo e saltati in padella. Cena da €30.

**Soho** Via Antica Romana 6, tel. 010-3472483, Bogliasco (Ge).

## chef on the beach

Vuoi concederti il lusso (a budget possibile) di una scoperta gastronomica a bordo mare? Dalla Liguria alla Sicilia, ecco sei posti da non mancare.



**S**ono tutti famosi per la loro cucina e per i loro panorami. Sono stabilimenti balneari e locali dove fermarsi anche se non hai bisogno dell'ombrellone, ma per un pranzo o una cena speciali.

**Forte dei Marmi**  
Gli chef tra i tavoli  
dell'Orsa Maggiore.



**Riccione**  
Il dehors di Azzurra.



### **BOGLIASCO**

Lounge bar e ristorante sono sospesi sulla scogliera di Bogliasco: benvenute al Soho, piccolo stabilimento - con 20 cabine di lusso - circondato dai pini. Al tramonto si prende l'aperitivo sulla terrazza a picco sul mare, poi ci si sposta al ristorante al piano inferiore. La cucina è fusion mediterranea: da provare

**Bogliasco (Genova)** A picco sul mare: è il Soho.

### **FORTE DEI MARM**

Stabilimento ultra chic con annessi hotel e Spa, l'Orsa Maggiore ha un ristorante sul mare progettato come le cabine del Forte inizi '900. Dalla cucina escono piatti a base del pescato del giorno e golosità come la mousse di cocco e banana in ombra di cioccolato. Si pranza in spiaggia sotto tende di tela colorata, si cena al coperto e a lume di candela. Insalata di crostacei, €28.

**Orsa Maggiore** Via Arenile 29, tel. 0584-82219, Forte dei Marmi, [www.ristorantelorsa maggiore.com](http://www.ristorantelorsa maggiore.com)

### **RICCIONE**

Nato come chiosco sulla spiaggia e a due passi da viale Ceccarini, Azzurra è poi diventato un locale su due piani molto in voga tra gourmet e trend setter. Qui si può mangiare a ogni