



Tavola d'autore

Soho, trionfo di pesce ma la frittura è abolita

COSTANTINO MALATTO

D'ACCORDO, è un locale di tendenza, molto alla moda e un tantino snob, con una filosofia — e un marketing — molto particolare. Il Soho si definisce, in inglese naturalmente, "ristorante e pescheria". È in effetti l'ingresso è occupato quasi per intero dal classico bancone dei negozi di pesce, con i prodotti — freschissimi — in bella vista. Ma la parte pescheria lascia lo spazio anche al "lounge bar" e soprattutto — è quello che interessa in particolare questa rubrica — al ristorante. Nel quale si parte proprio dal bancone della

pescheria: tutto quello che c'è sopra può essere ordinato e cucinato in diversi modi. Meno che, al Soho lo sottolineano con decisione, fritto: quello proprio no. Tra gli antipasti consigliabile la degustazione di crudité di mare. Tra i primi sfiziosi gli spaghetti alla

chitarra con gallinella dorata. Tra i secondi la zuppetta di pesce con trancio del giorno. Anche tra i dessert c'è l'imbarazzo della scelta, un consiglio è la pera glassata in crosta croccante su cioccolato al peperoncino. Per chi proprio non ama il pesce c'è anche un piatto di carne in ognuna delle portate. Lista dei vini vasta e completa, c'è anche il servizio a calice. Servizio veloce e cortese. Un pasto medio costa sui 40-45 euro vini esclusi. Importante: il locale è aperto, a pranzo e a cena, sette giorni su sette.

SOHO RESTAURANT & FISHWORK

via al Ponte Calvi
20R, zona Marina
Porto Antico,
Genova
tel. 010.8692548
Il ristorante
è aperto a pranzo
e a cena
sette giorni su sette