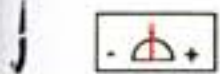


cei, noi abbiamo scelto piatti di cucina, come il delicato tortino di rossetti e carciofi su schiacciata di patata e l'insalatina tiepida di stoccafisso ai sapori liguri. Ottimi i taglierini con scampi e crema di zucchini, così come le orecchiette con broccoletti vongole veraci e pecorino. I secondi mantengono il livello con proposte interessanti, pescatrice in guazzetto di rossetti e un bianco di pesce con olive taggiasche pinoli e patate croccanti. Non mancano, per chi le preferisce, le proposte di carne. Si chiude con un memorabile semifreddo al marrons glacés. L'articolata lista dei vini comprende una bella e ampia scelta di prodotti locali e nazionali, senza tralasciare delle belle etichette di spumanti e Champagne.

Trattoria della Raibetta

vico Caprettari, 10/12r
 ☎ 0102468877
 www.trattoriadellaraibetta.it

Chiuso: lunedì
 Ferie: variabili
 Coperti: 50
 € 30 vini escl.
 🍷 tutte * ♿ 🐕



Trattoria. La sala dominata da una volta con mattoni a vista, la lavagnetta con le portate del giorno e le mensole con le bottiglie di vino danno al locale un aspetto molto caratteristico. Carlo e Chiara Bruzzo sono alla guida di questo posto caloroso dove la cordialità è di casa e dove potrete gustare la vera cucina tradizionale ligure. Fra gli antipasti torte di verdura tradizionali genovesi e misto di mare. Fra i primi zuppa del giorno, trofiette al pesto, testaroli in crema di mandorle, pansoti al "preboggion" fatti a mano in salsa di noci o crema di mandorle, riso ai frutti di mare. Mentre i secondi: tomaxelle, coniglio alla ligure, totani "scalognati", acciughe impanate e fritte, acciughe al verde, acciughe ripiene, fritto misto, filetto di spada alla ligure. Buoni i dolci del giorno fatti in casa. Etichette regionali con qualche proposta di altre zone d'Italia.

Saint Cyr

p.zza Marsala, 8r
 ☎ 010886897
 Chiuso: sabato
 a pranzo e domenica
 Ferie: 12-31/8; dal 23/12 al 6/1
 Coperti: 40
 € 55 vini escl.
 🍷 tutte 🍷 * ♿ 🐕



55 Cucina | 14 Cantina |
 8 Servizio | 1 Bonus

Ristorante. Bando all'eleganza composta e austera del locale, l'aria che si respira al Saint Cyr è rassicurante e familiare come in quelle trattorie di campagna dove sei sicuro della provenienza degli ingredienti e confortato dalla genuinità della cucina. Carni e salumi piemontesi reperiti personalmente, pasta tirata a mano, frutta e verdura freschissime di mercato (bonus): forniture che in questo locale vanno avanti da più di 30 anni e non ammettono sbagli. Si comincia con gradito omaggio di salamini a diverse stagionature, eccellente lardo e salame cotto, un carpaccio di fassone che non ha bisogno di olio e il flan tiepido di verdure piacevole e netto. Grande e collaudatissimo il tagliolino al fondo bruno fatto così come dev'essere, come la tagliata con Bernaise di dragoncello e lo straordinario agnello di Siston sodo e grasso al punto giusto. In conclusione un'ottima cornucopia di frutta mista con crema al porto. Vini scelti con intelligenza e, da giugno, un piccolo e grazioso spazio esterno per pranzi e cene sotto le stelle.

Soho Restaurant & Fish Work

via al Ponte Calvi, 20r
 ☎ 0108692548
 www.ristorantesoho.it
 Chiuso: mai
 Ferie: mai
 Coperti: 60
 € 30 vini escl.
 🍷 tutte * ♿ 🐕



53 Cucina | 14 Cantina |
 7 Servizio | 1 Bonus

Ristorante. Un locale originale nella formula, sia pescheria che ristorante, e dallo stile essenziale e raffinato, con arredi wengè, volte con mattoni a vista. Al piano inferiore troviamo la sala ristorante e al piano superiore la cucina a vista, alcuni tavoli per un pasto veloce, oppure, per un aperitivo a base di Champagne e sushi, sashimi e ostriche, e il grande banco del pesce dal quale i clienti possono scegliere cosa assaggiare. Noi abbiamo provato il divertente menu birra&pesce (bonus) comprendente tartare di branzino nostrano su letto di insalatina croccante, bucatini con vongole veraci e spinaci novelli, filetto di orata in crosta di patate su vellutata al basilico di Pra' e per finire una fantasia di frutta della stagione, il tutto accompagnato da una Blanche de Bruxelles. Di ampio respiro la carta dei vini. Oltre che a Genova, possiamo provare il Soho Restaurant e Lounge Bar anche a Bogliasco e Camogli, con formule leggermente rivisitate e adattate al contesto territoriale.