

Fenomeno fish bar, tra aperitivi e dj set



Nella centralissima via San Vincenzo a Genova, in un ambiente minimal chic, c'è il Soho Restaurant&Fish Bar che interpreta in maniera nuova il concetto di pesce fresco e "sforna" light lunch, happy hour e take away. Tutto con un ottimo rapporto prezzo qualità

di **Marta Buonadonna**

È l'ultimo nato della famiglia Soho, un marchio che negli ultimi anni ha arricchito la scena genovese (ma si prepara a sbarcare anche a Milano e a Roma) con locali che hanno nel design raffinato degli arredi e nel pesce fresco il loro punto di forza. È il Soho Fish Bar, una contaminazione tra fast-food, sushi bar e locale di tendenza, dove si può andare per un panino a base di pesce a pranzo o per un aperitivo a base di crudité e Champagne dopo l'ufficio. Il locale si trova nel pieno centro della città, in via S. Vincenzo, una



IDENTIKIT

Soho Fish Bar
Via San Vincenzo, 95
Genova
Staff
10 persone
Superficie
75 mq a piano strada, piano interrato 120 mq più 30 mq di dehors sulla strada
Tipologia
lounge bar, ristorante
Business
100 colazioni, 50 coperti a pranzo, 100 aperitivi, 30-40 coperti a sera
Orario di apertura
dalle 7 all'una di notte

Il pesce fresco è servito, cotto e crudo, in toast, panini, insalate e all'aperitivo. Protagonista anche al lunch e a cena

delle vie pedonali più frequentate, a due passi dalla stazione ferroviaria di Genova Brignole. Quello del Soho Fish Bar è ormai un'insegna che i genovesi sono abituati a vedere, non solo perché campeggia sulle insegne dei locali (3 in città più uno a Bogliasco, appena fuori Genova, e un altro a Camogli con annesso Champagne bar, un po' più in là nella Riviera di Levante). La si vede sfrecciare in giro per la città "a bordo" dei camioncini che dal ristorante-pescheria di via Ponte Calvi, a due passi dall'Acquario, fanno le consegne di pesce fresco a tutti gli altri Soho Restaurant e bar.

Formula light lunch con menu fisso

C'è infatti il pesce fresco al centro di tutto, anche del nuovo locale di via San Vincenzo. «Abbiamo creato una linea di panini e insalate con pesce fresco crudo, cui affianchiamo una serie di primi e secondi - spiega Damian Ranasinghe, l'eccellente general manager della catena genovese -. In poche parole, abbiamo trasformato la ristorazione tradizionale di pesce in un format più veloce per un light lunch o un fast dinner con dei prezzi decisamente competitivi». E i prezzi sono concorrenziali davvero: panini con carpaccio di salmone o scaglie di polpo a 5 euro, insalate con il pesce del giorno, o a base di tonno o ancora niçoise "sbagliate" con aggiunta di pesce crudo a 6



Damian Ranasinghe, general manager della catena genovese. In basso, a sinistra, l'entrata del locale di via San Vincenzo. Nella pagina accanto, il banco bar.

euro. Primi e secondi sono tutti a 8 euro, con l'eccezione delle ostriche bretoni, a 10 euro. E per il pranzo sono inoltre a disposizione dei clienti menu a prezzo fisso con bibita, dessert e caffè, il cui prezzo varia a seconda del piatto principale: 7 euro col semplice panino, 9 con l'insalata e 11 con un primo.

Aperitivo? Champagne, birra e saké

Trattandosi di un bar, il bere gioca un ruolo strategico nell'offerta. «E infatti abbiamo tutti giorni un aperitivo con Dj set e offriamo un'ampia scelta di alternative - racconta Ranasinghe -. Dalle 18 alle 19 abbiamo l'happy hour della birra con la formula "2x1". E poi ci sono ostriche e Champagne a 15 euro e crudité e cocktail o Champagne sempre a 15 euro. E per gli amanti del genere proponiamo anche cocktail a base di saké, pur non essendo il nostro un locale di matrice giapponese». Non manca, infine, un'ampia carta di vini che propone interessanti abbinamenti con etichette di produttori nazionali ed esteri. È insomma un locale multispecializzato dove in ogni momento della giornata succede qualcosa. E non poteva essere altrimenti, visto che si trova in una via pedonale piena di negozi, dove c'è un continuo movimento.

