

ANNO XXX - N.239 Euro 6,20 (solo Italia)

MERIDIANI

Cinque Terre e il Levante



Ristoranti



GIUSEPPE CONFESSORE/CUCINA E VINO

insalate con ingredienti del territorio (qui sopra, la terrazza).

Info

- Grand Hotel Portovenere, via Garibaldi 5
- tel. 0187790570
- www.palmariarestaurant.com
- orari: 12-22.30
- prezzo medio: 48 euro; menù degustazione a 65 euro

Tre Torri

In posizione dominante, la trattoria – ideale per cenare con vista – guarda l'arenile, il mare e l'isola Palmaria. I Ganapini riescono a far sen-

tire a casa sia la gente del posto sia i clienti in arrivo da ogni dove. Si comincia con l'ampio repertorio spezzino degli antipasti cotti e crudi (a sinistra, in basso): le frittelle di baccalà; le acciughe marinate al limone, con cipolla di Treschietto e pesto; lo spiedino di muscoli fritti; le frittelle di muscoli pastellati; la dadolata di tonno marinato con pistacchi e pomodori secchi; la mantecatura di branzino con olive; i muscoli ripieni (con una farcia di pane, alicette, muscoli tritati, mortadella). Si prosegue con le trofie al pesto, le lasagnette e le magistrali grigliate di crostacei.

Info

- piazza Bastrieri 9/a
- tel. 0187790477
- orari: 12-14.30 e 19-24, chiuso mercoledì
- www.trattoriatretorri.it
- prezzo medio: 30 euro

RIOMAGGIORE (SP)

Rio Bistrot

L'edificio è del Duecento, con volte in pietra e mura in arenaria locale; dal terrazzino e dalle finestre si ammira il porticciolo. I due soci, Manuel Germani (in sala e cantina) e Luca Tonelli (in cucina), hanno mestiere ed entusiasmo e propongono un menù prevalentemente di mare e verdure, che cambia ogni quindici giorni. Filetti di spatola marinati agli agrumi, con pistacchi, cipolle di Treschietto caramellate, finocchi e riduzione di balsamico; mezze maniche Mancini, pesto di pistacchi, bottarga e tonno crudo; gnocchetti con fiori di zucca, pinoli, calamari, salsa di lime e pesto di mandorle; "fritto mistico" con calamari, gamberetti di fondale, acciughe e panizza. Per chiudere la bavarese ai cantuccini in salsa allo sciacchetrà.

na), hanno mestiere ed entusiasmo e propongono un menù prevalentemente di mare e verdure, che cambia ogni quindici giorni. Filetti di spatola marinati agli agrumi, con pistacchi, cipolle di Treschietto caramellate, finocchi e riduzione di balsamico; mezze maniche Mancini, pesto di pistacchi, bottarga e tonno crudo; gnocchetti con fiori di zucca, pinoli, calamari, salsa di lime e pesto di mandorle; "fritto mistico" con calamari, gamberetti di fondale, acciughe e panizza. Per chiudere la bavarese ai cantuccini in salsa allo sciacchetrà.

Info

- via San Giacomo 10
- tel. 0187920616
- Facebook: Rio Bistrot
- prezzo medio: 42 euro; menù degustazione da 6 portate a 32 euro

SESTRI LEVANTE (GE)

Rezzano cucina e vino

Un locale con due sale interne e una fresca veranda estiva, con atmosfere marinare e un'accogliente conduzione familiare. Una concreta cucina di pesce sempre freschissimo, che guarda alla tradizione ma non solo, con una notevole selezione di materie prime e una particolare cura nella presentazione (a sinistra). Fra gli antipasti, i crudi di mare. Fra i primi, la pasta fatta in casa con i ravioli al ragù di crostacei e i paccheri ai gamberi e astice. Fra i secondi, le capestante lardellate con fave di cacao e crema di piselli, la scaloppa di dentice con carciofi e gli spiedini di seppioline alla griglia. Carta dei vini ricca e di ricerca.

Info

- via Asilo Maria Teresa 34
- tel. 0185450909
- Facebook: @rezzanocucinaevino
- orari: a cena (da autunno a primavera anche a pranzo nei festivi), chiuso lunedì
- prezzo medio: 56 euro

NELLA BUONA CREMERIA

È stata inserita a gennaio dalla guida del Gambero Rosso fra le migliori 36 gelaterie italiane. Premiata con i "3 conì", simbolo di massima qualità e artigianalità, l'insegna del giovane Matteo Spinola a Chiavari condivide anche il podio di migliore della Liguria, a pari merito con la celebre gelateria Profumo di Genova, datata 1826. Dopo un'operosa gavetta presso i più importanti maestri italiani, Matteo Spinola ha aperto la propria bottega e mette a frutto gli insegnamenti. Mantecature perfette e rigorosa selezione nelle materie prime, senza utilizzo di addensanti, grassi idrogenati, semilavorati. Fra i gusti, il cioccolato interpretato in differenti espressioni (il marino, salato, e il cabosse, con fave di cacao); poi il mirtillo dell'Appennino lavorato fresco, il lampone al Campari, ricotta e pistacchio, stracciatella al mandarino e crema di birra (qui a lato).



Cremeria Spinola

- corso Valparaiso 118 e corso Millo 28, Chiavari
- tel. 3427582497
- Facebook: Cremeria Spinola
- orari: 14-20, in estate 12-24
- prezzo: 18 euro al chilo