



EL PESCADOR

Cucina di mare, ma non solo. Anche eccellenti barbecue per chi ama la carne. Il ristorante, a Sestri Levante, conserva questa tradizione da più di trent'anni. Chiuso al martedì, sempre aperto in stagione. Tel. 0185.42888



MANUELINA

Nell'800 Manuelina inventò nella sua osteria a Recco la Focaccia col formaggio, conquistando i buongustai della Belle Époque. Il Ristorante, sempre famoso, merita una visita. Tel.0185.74128-720779 [www.manuelina.it](http://www.manuelina.it)



PITOSFORO

Da 50 anni, affacciato sul porticciolo di Portofino, è luogo d'incontro per le specialità gastronomiche e per la sua particolare posizione sul golfo. È sempre aperto. Tel. 0185.269020 - 269081

Il territorio di Portofino Coast offre la possibilità di soddisfare anche il gusto, con menù raffinati in locali dall'atmosfera esclusiva. I selezionati ristoranti di Portofino Coast offrono delizie enogastronomiche tipiche della più raffinata tradizione ligure.

Affacciato sulla splendida Baia delle Favole a Sestri, il ristorante **El Pescador** è un punto di riferimento per la tradizione gastronomica del Tigullio. Non solo pesce sulla tavola: il famoso Riso alla Carmagnini e i barbecue di carne, acuta invenzione del proprietario, sono richiesti da trent'anni, contribuendo a conquistare una affezionata clientela.

A Portofino, non si può non sedersi a cena nella grande veranda de **Il Pitosforo**, sulla piazzetta. Da anni il ristorante è meta di personaggi del mondo dello spettacolo, italiani e internazionali. Gestito da Carmelo Carluzzo, ristoratore di origini siciliane, vanta nella sua cucina ottimi piatti a base di pesce e una vasta cantina con vini pregiati.

A Recco, grazie al ristorante **Manuelina** e alla sua storia di oltre cent'anni, la tradizione della Liguria viene gelosamente custodita come un tesoro. Sapiente elaborazione del patrimonio gastronomico ligure, costante ricerca di ricette che seguono i ritmi naturali delle stagioni e l'evolversi dei tempi, rivalutazione dei prodotti

locali, scrupolosa e attenta scelta delle materie prime e loro razionale utilizzo, selezione accurata della cantina.

Al piano giardino di un'antica villa liberty a Camogli c'è il bellissimo ristorante **Rosa**. Qui, a pranzo o di sera è possibile gustare quanto di meglio offrono il mare e l'immediato entroterra: antipasti di cozze ripiene, zuppa di vongole, acciughe ripiene in tegame.

In una villa con terrazza panoramica sulle colline di Santa Margherita Ligure, **La Stalla dei Frati** propone una cucina raffinata e leggera, dove la qualità degli ingredienti è assoluta, la preparazione dei piatti accurata e l'accoglienza calda e cordiale. Piatti della cucina internazionale e particolari interpretazioni di piatti locali, accompagnati da una ricca selezione di vini, trasformano ogni pranzo e ogni cena in un'occasione davvero unica.

In collina, a 4 chilometri da Rapallo, c'è **U Giancù**, un delizioso ristorante di campagna, famoso per la sua splendida collezione di disegni originali che lo trasformano in un museo dei fumetti. Immerso tra gli ulivi, con un giardino dove, a pranzo in primavera e a cena durante l'estate, si gustano i suoi tipici piatti: verdure, funghi, pasta e zuppe fatte in casa, e grande spazio alla carne.



ROSA

In una caratteristica villa Liberty a Camogli, a picco sul mare, domina il Golfo Paradiso offrendo tutte le più gustose specialità marinare. È chiuso martedì e mercoledì a pranzo. Tel. 0185.773411-771088



LA STALLA DEI FRATI

Si trova a Santa Margherita Ligure nella frazione di Nozarego, da cui si può godere un panorama fantastico sul Tigullio. Ottime la pasta fatta in casa e le grigliate di pesce. Chiuso il lunedì. Tel. 0185.289447



U GIANCÙ

A San Massimo, a 4 Km. da Rapallo, si cena tra gli ulivi; il menù segue il passo delle stagioni, privilegiando le verdure e i formaggi da proporre in fantasiosi abbinamenti. Chiuso a pranzo (tranne la domenica) e il mercoledì (tranne il mese d'agosto). Tel.0185.260505 [www.ugiancu.it](http://www.ugiancu.it)