

## Da Genova alla riviera: pranzi, cenoni e appuntamenti per Natale e Capodanno

di **Comunicato**

19 Dicembre 2012 - 16:34



**Genova.** Pranzi di Natale come vuole la tradizione, all'insegna dei cibi di qualità, freschi e con un menù ad un prezzo rigorosamente anticrisi, caratteristica da tempi più moderni.

Martedì 25 Dicembre 2012 al Ristorante Caffè Eno-Libreria Nouvelle Vague (010 265442; Vico De Gradi, 4r 16123; [www.nouvelle-vague.it](http://www.nouvelle-vague.it)), gestito da Federico Pastorino, pranzo di Natale con un menù gustoso e di qualità. Menù: Stuzzichino Di Benvenuto: Gambero in pastella e calice di Prosecco; Antipasti: Tris di mare in carpaccio marinato; Totanetti spadellati con julienne di Carciofi; Primi: Risotto Carnaroli super fino extra alla brezza marina; Crespelle con Asparagi; Secondi: Pesce Imperiale dello Chef oppure Agnello al forno con Carciofi impanati e fritti; Dessert: Sfogliatina Paradiso. Acqua-Caffè-Coperto compresi. € 50,00 a persona. Prenotazione obbligatoria entro Venerdì 21 Dicembre: 010 265442 ; cell. 3468900560. Alla sera, a partire dalle 21.30, serata musicale con il concerto del Duo Cora.

All'antica Pizzeria e Osteria "Da Penna", storico locale della Vallescrivia (Via Milite Ignoto 25/A ; 0109643096 ; 3388484843) propone dalle 12 un pranzo di natale il cui menu' rimane ancorato ai tipici piatti della tradizione. Gli antipasti, punto forte del locale,

prevedono verdura alla brace, cocktail di gamberi, carpaccio di fesa piemontese con rucola e grana, carpaccio di pescespada, insalata capricciosa, insalata russa e salumi misti di prima qualità. I Primi piatti comprendono Ravioli al tocco, Lasagnette al pesto, pansoti al sugo di noce. I Secondi piatti: brasato al barolo con purea di patate, fileto in crosta con patatine, frittura di gamberi e totani con asparagi di mare. Panettone con crema di tiramisù, caffè e spumante per finire. La colonna sonora è assicurata da Silvia Soave, bravissima cantante ed animatrice richiestissima di Karaoke. Prezzo, tutto compreso, 40.00 euro.

Spettacolo al Caribe Club di Puntavagno (Corso Italia 3; 335207103, [www.contattolatino.it](http://www.contattolatino.it)) con la III<sup>a</sup> Edizione di una due denominata "Natale in Salsa" che dalle 22.00 proporrà un "mare" di protagonisti della vita salsera genovese ed italiana organizzata e promossa da Rocco Mariani. Interverranno i seguenti artisti: Alessandro e Verdiana, i Karisma, Amelia De Martis, Andrea Fugazzaro, Danilo Hernandez, Dj Boricua, Dj EL Cubanito, Dj El Papi, Dj Julian, Dj Marlon, i Fratelli Picotti, Alessio e Verdiana, Ilsa Brunde, Rv Altz, Sabor Colombiano, Mauricio Hernandez, Luca Rios, Sabor Colombiano Junior, Simone Sanfilippo e Serena, Vania Romagna, Riva Salsera, Simone Latino e Mas Salsa.

La Pizzeria e Trattoria "Castello Raggio" diretta da Maurizio Pischedda in via S. Giovanni D'Acqui, 29 r a Genova Cornigliano (tel. 010 8690494) propone il Pranzo di Natale preparato dalla cuoca Lara Belsanti con il seguente menù: Antipasti: fritto misto all'italiana; affettati misti di prima qualità; vol au vent in insalata russa della casa. Primi: Ravioli di Boragine al ragù di carne; Trofie al pesto di Prà. Secondi: Arrosto di maiale con patate novelle cotto nel forno a legna; Fritto misto di totani, gamberi e pignoletti; Insalata mista dell'orto. Dessert: Pandoro farcito con cioccolato e zabaione. Vino bottiglia di vino rosso dolcetto d'Ovada D.O.C. Il Cascinale, Acqua minerale, Caffè, digestivo Limoncello o Amaro d'Erbe. Euro 30,00 tutto incluso. Salumi privi di polifosfati e nitrati adatti per celiaci. Pesto di nostra produzione con basilico di Pra'. La prenotazione è graditissima.

Il Pranzo di Natale del Ristorante La Meridiana, sito nell'omonima splendida Piazza fra Via Cairoli e Via Garibaldi (Piazza della Meridiana 7r, Salita San Francesco 2; 0108440960) e gestito da Ventina Soliani e Patrizia Iacconi propone a cura dello Chef Emiliano Gusella un menù a € 48.00 a persona, vini inclusi, tutto basato su proposte della tradizione genovese che senza abdicare dalla massima qualità tenga d'occhio il portafoglio della grande crisi. Il prezzo è popolare, considerando la qualità oggettiva del locale ed il valore dello chef. Ci sarà un antipasto misto composto da ripieni, acciughe, torte di verdura, frittini misti e altre cose appetitose a sorpresa, frutti della creatività dello Chef. Due primi: Ravioli di carne con il "tocco" e Tagliolini al sugo di funghi. Secondo: il Capponmagro (Emiliano lo fa benissimo! Secondo tutti i crismi della tradizione!). Dessert: Sacripantina e canestrelli a cura della Pasticcera Cecilia Giacobbe, dopo il caffè uva, mandarini, frutta candita e frutta secca. Il vino sarà lo straordinario etichetta "La Meridiana" bianco e rosso.

Capodanno all'insegna di cenoni di qualità e dalle atmosfere rilassanti per iniziare il nuovo anno al meglio. Per un cenone di qualità: Lunedì 31 Dicembre 2012 al Ristorante Caffè Eno-Libreria Nouvelle Vague (010 265442; Vico De Gradi, 4r 16123; [www.nouvelle-vague.it](http://www.nouvelle-vague.it)), gestito da Federico Pastorino, grande serata di capodanno con un menù speciale e un coinvolgente spettacolo teatrale. Il menù, Gli Antipasti: La Crudité di Mare fantasia dello Chef € 26,00; Lo Spiedino di Gamberi alla piastra avvolto nel Lardo e Crespelle ripiene con Bietole e Seppie € 18,00; Il Carpaccio di Manzo Argentino

selezionato con Carciofi e scaglie di Parmigiano Reggiano € 20,00. Primi: Le Pappardelle all'Astice con Pomodorini Pachino € 20,00; Il Risotto Carnaroli super fino extra Imperiale ai Gamberi di Santa Margherita € 24,00; I Tortelli ripieni di Zucca al Castelmagno D.O.P € 18,00; I Secondi: Le Scaloppine di Branzino aromatizzate con Nocciole Piemontesi e Pistacchi di Bronte € 18,00; La Grigliata mista di Pesce € 28,00; Il Filetto alla Wellington con Carciofi nostrani fritti € 25,00. I Dolci: saranno quelli della carta in più lo chef proporrà "la crema antica".

Il cenone sarà accompagnato dalla lettura di poesie con gli attori itineranti de "IL RISTORO DELLO SPIRITO", l'unico ristorante che offre alla propria clientela piatti squisitamente spirituali. Il ricco menù spazia da Leopardi a Montale, da Shakespeare a D'Annunzio, passando per Dante e Baudelaire. Tutte le portate saranno servite rigorosamente fresche e potranno essere "condite" nella salsa che più vi aggrada: Salsa Vittorio Gassman, Salsa Carmelo Bene oppure "in Bianco", a seconda dei vostri gusti. I due "camerieri dell'animo" che serviranno ai tavoli sono Marco Di Giorgio e Michele Spanò, attori professionisti. Il Capodanno con il Gran Cenone sarà diviso anche fra Covo e Covino, quest'ultimo riservato perlopiù agli Over 25. Non mancheranno la musica Live, il Cabaret da Zelig e Colorado, il Grand Casino' con il Black Jack, i Fuochi di Artificio, 3 sale con differenti proposte musicali e l'animazione proveniente da Ibiza! Tutti i particolari su [www.covodinordet.it](http://www.covodinordet.it) oppure sul facebook del locale. Info : 0185290348. All'Estoril Cafè di Corso Italia (tel. 010 362 3754 ; [www.estorilbeachclub.com](http://www.estorilbeachclub.com)) una Capodanno all'insegna di un ottimo e ricco cenone che sarà proposto a 60 euro per persona. Prezzo dimezzato per chi vorrà solo presenziare godersi la discoteca after midnight che vedrà alla consolle la brava Dj Carmen. Prenotare allo 0103623754 e vivamente consigliato.

Il ristorante american bar Strainer di Portofino (Molo Umberto I 19. Portofino Tel. 0185 269189 ; <http://www.strainer.it/>), uno fra i migliori della Liguria e d'Italia come ha reso noto recentemente la testata di successo L'Agenda dei 365 "fra i migliori ristoranti d'Italia", per la serata di Lunedì 31 Dicembre 2012 propone un menù di capodanno davvero speciale: Aperitivo Kir Royal; Terrina di sogliola, branzino, gamberi su soncino con olio extra d'oliva e aceto balsamico; Ravioli freschi di carciofi in crema tartufata; Aragosta all'americana con riso selvatico; Lenticchie al finocchietto con cotechino; Dolce "fantasia 2013"; Vino bianco; Pinot Grigio, acqua e caffè. Tutto a 135 euro. I piatti saranno preparati dallo chef Gerardo Di Gregorio. La serata sarà animata con musica dal vivo. Si consiglia la prenotazione.

Il locale, al momento chiuso, riaprirà Mercoledì 26 Dicembre 2012. San Silvestro ai Bagni Doria ( 339-8531886 ; Via Pegli 2 A). Antipasti: Turbante esotico con salmone al profumo di datteri; Ostriche al limone; Morbido di caprino con rosso di lompo; Croccante di mare; Achè di gamberone su tortino di patate. Primi: Perle di lago al tartufo; Quadrotti di astice al profumo di zafferano e carciofi. Secondi: Trionfo di totani ripieni con crema al nero di seppia; Arrosto al melograno; Tris di panettoni con bis di creme chantilly; Spumante per il brindisi di mezzanotte. € 60.00 Il Ristorante La Meridiana, sito nell'omonima splendida Piazza fra Via Cairoli e Via Garibaldi (Piazza della Meridiana 7r, Salita San Francesco 2; 0108440960) di Ventina Soliani e Patrizia Iacconi, per la sera di Capodanno propone a cura dello Chef Emiliano Gusella e della Pasticcera Cecilia Giacobbe un menù a € 48.00 a persona, vini inclusi, tutto basato su proposte della tradizione genovese che, senza abdicare dalla massima qualità, tiene d'occhio il portafoglio della grande crisi. Il prezzo è popolare, considerando la qualità oggettiva del locale ed il valore dello Chef, e la proposta è formulata in modo che chi vuol starsene seduto fino al nuovo anno lo faccia con tutta la calma e chi invece vuole cenare, ma poi scappare a festeggiare altrove, siano alle

porte del Centro Storico, lo possa fare nei tempi giusti. I nomi dei piatti saranno scritti in genovese , sperando che porti bene alla città ed ai clienti! Per la parte spettacolare il nome è di quelli "buoni" ovvero ritorna a grandissima richiesta il gruppo musicale di Bruno Cheli ed i Mandolin Man che suoneranno in Piazza della Meridiana dalle 23.00 , in caso di maltempo si trasferiranno nel bel Caffè Grimaldi , che rimarrà sempre aperto. Il Gruppo di musicisti è formato da Bruno Cheli , mandolino, voce e chitarra ; Walter Abregal, percussioni ; Pino Hotz , basso e cori. Il Gruppo sta effettuando il Tour "La Musica ci salverà Tour". Bruno Cheli ha un passato di collaborazione con Renzo Arbore tanto da partecipare stabilmente ad alcune produzioni televisive del presentatore foggiano. La sua ricerca musicale fondata sull'uso innovativo del mandolino lo fa ormai grande e virtuoso nella proposizione dello strumento. Pino Hotz fu membro del mitico Hotel Stravaganza. Un gruppo accattivante e sicuramente trascinante: quel che ci voleva per una notte di Capodanno.

Per un ultimo dell'anno più popolare: L'Antica Osteria "Ai 2 G" del cuoco Gianni Scioni a Genova Sampierdarena (Via Rosetta Parodi 9 r; traversa di Via Walter Fillak; 010411717; [www.ai2g.it](http://www.ai2g.it) ) organizza un Gran Cenone di Capodanno con la Musica dal vivo del cantante Francesco Vio accompagnato da Tatiana. Il prelibato menù prevede: Flute di benvenuto, il nostro "mare caldo" e altre golosità e crostini con caviale e salmone. I primi: risotto al sugo di aragosta e ravioli di pesce alla polpa di granchio. Filetto in salsa di tartufo e lenticchie, scampi gratinati al brandy. Sorbetto di mela al Calvados, torta beneaugurante di fine d'anno, l'immane frutta secca. Dalla cantina ottimi vini e spumante. Caffè digestivo. Cotillons per tutti e la musica trascinante del cantante Francesco Vio, che riproporrà tutti i generi musicali grazie ad una versatilità decisamente fuori dall'ordinario. Il tutto al costo di 60.00 euro. La prenotazione va fatta presso il ristorante oppure telefonando al 3498608978 - 010411717.

Presso la Trattoria - Pizzeria "Lo Zio Erasmo" (Via Don Giovanni Verità - Spiaggia di Voltri; Tel. 0106121303 - cell. 3485135201) il festone di Capodanno prevede un Cenone composto da : Antipasti (Pecorino nero al miele, crostini di polenta con lardo di colonnata) ; Primi (Trofie agli asparagi e risotto al tartufo) ; Secondi (Filetto di manzo ai funghi porcini in fonduta e lenticchie ; Dessert (tagliata di frutta gratinata al moscato) ; Caffè, amaro alle erbe, limoncello. Vini : Barbera del Monferrato, Pino Chardonnais (1 bottiglia ogni 2 persone) , Spumante dolce o secco (1 bottiglia ogni 6 persone. Costo 60.00 euro. Inizio cena ore 20.00 . Il cenone avrà una colonna sonora con il Gruppo musicale i Punto Live (ex Punto d'Appoggio), rigorosamente live. E' prevista anche una esibizione straordinaria di Erasmo nella versione Vasco Rossi! Imperdibile e da raccontare! Il numero di prenotazioni sarà limitato a 100. Affrettarsi a prenotare.

Al Circolo Arci La Bellezza (Largo Pietro Gozzano 13 A, Genova Sampierdarena, tel. 010 467066 , cell. 348 2238325 ) cena sociale di Capodanno a 50 .00 euro con il veglione condotto dal cantante e dj Marco Migliazza che si produrrà anche in un karaoke beneaugurante! Ospiti e sorprese non mancheranno! Il Circolo Arci La Bellezza è presieduto da Marco Vacca (nella foto) ed è una delle realtà di aggregazione sociale più importanti di Sampierdarena con una particolare vocazione alla cultura musicale. Sono aperte le iscrizioni Arci per l'anno sociale 2013.

La Pizzeria Trattoria Nuova Santa Lucia in Via Teodoro II di Monferrato 4R Pegli (tel. 0106960130) , accanto all'Hotel Mediterranèè, propone un Menu per Capodanno il più possibile alla portata di tutte le tasche a sottolineare il carattere popolare del suo dna dell'accoglienza. Il menù messo a punto da Raffaella Viggiano prevede : tris di antipasti di mare, salumi misti. Primi : ravioli al tartufo e vongole veraci, ravioli al ragù di carne.

Secondi piatti : fritto misto di pesce, agnello al forno, zampone e lenticchie. Frutta mista, spumante e panettone. Il tutto a 35euro bevande incluse. Alternativo il Menu antistress : farinata mista (straordinaria la loro con la farina di ceci del Mulino di Pegli!) preparata dal fainotto Gigi , pizza, dolce, caffè a 15 euro. A La Botte , Ristorante in Sampierdarena - Piazza Gustavo Modena 6r (tel. 0104031897 - Cell. 328 2675560 ) il grande cenone della cuoca Cristina Maini , personaggio emergente della gastronomia ligure , proporrà un Aperitivo servito al tavolo con focaccette de La Botte e poi scrigno di salmone all'aceto balsamico, raviolo aperto di mare e cannelloni di magro gratinati, A seguire branzino al sale con verdure a vapore ed il tradizionale cotechino e lenticchie. Si finirà con il dolce de La Botte, frutta fresca e secca, caffè, acque minerali e vini della selezione del locale con brindisi finale. La novità del locale sarà la grande tombolata condotta da Andrea Sala.

Al Caribe Club di Puntavagno (Corso Italia 3 ; 335207103, [www.contattolatino.it](http://www.contattolatino.it) ) si svolgerà una Festa di Capodanno che comprenderà un gran cenone - buffet a 40 euro , tutto compreso, e che vedrà l'accompagnamento musicale dei djs Julian e Marlon e del gruppo di ballo ed animazione Bianconero Latino di Pegli. Nella Sala Mondoliscio invece sarà il ballo liscio e revival a farla da padrone con dj Rinaldo. Dopo la mezzanotte si potrà accedere al locale con 25 euro e durante la notte ad intervallo di un'ora saranno servite ancora portate e si terminerà alle 04.00 con la colazione .