

fra stucchi e boiserie. E poi dalle sontuose vetrinette d'epoca bonbon, confetti, gelée, gocce di rosolio e frutta candita: il fior fiore dell'arte pasticceria genovese.

Mentelocale



p.zza Matteotti, 5 [palazzo Ducale]

☎ 0105959648

• **Chiuso:** sempre aperto

• **Orario:** 08.00/24.00;
venerdì e sabato
08.00/01.00



Potremmo definire il Mentelocale come un vulcano sempre in attività, pronto a eruttare sulla città nuove idee attraverso il sito Internet, diventato un imprescindibile strumento per chi vuole addentrarsi nelle viscere di Genova e attraverso il locale stesso che garantisce un'offerta illimitata dalla mattina alla sera. La caffetteria propone caffè ben fatti con ampia scelta di lieviti in abbinamento. A mezzogiorno si può decidere di scegliere fra un'ottima varietà di panini ai cereali, al sesamo e integrali oppure pranzare al ristorante Disopra, appendice gastronomica del bar, che nel week end ospita il ricco brunch. Il bar come dicevamo si trasforma nell'arco della giornata, facendo da appoggio a Palazzo Ducale e alle sue seguitissime mostre. All'ora dell'aperitivo poi il tavolo centrale della sala viene ricoperto da un pantagruelico buffet, preso d'assalto fino ad esaurimento scorte.

Murena Suite



via XX Settembre, 153/157r

☎ 010591887

• **Chiuso:** domenica

• **Orario:** 06.30/21.30



Massimo dei voti per il "rigenerato" Murena Suite,

locale da sempre teso all'innovazione come testimonia il grande consenso tra le fasce più giovani, ma scrupoloso verso la clientela tradizionale che a Genova è sempre molto esigente. Merito da ascrivere in parte al fascino minimal del nuovo design, felice matrimonio tra wengé acciaio e cristallo, ma per massima parte alla passione e al coraggio di Cristiano, Fabrizio e di mamma Franca Murena che hanno investito prima di tutto sulla qualità dei contenuti, fedeli a quella cultura del servizio che li ha animati in questi 22 anni di gestione. Nulla esce dal banco per caso, al contrario viene selezionato e proposto con attenzione quasi maniacale per i dettagli. L'offerta è strutturata su tantissimi livelli: si può prendere solo un caffè al volo [squisito] o scegliere una cioccolata nella boutique attigua al bar: una cuccagna di praline, cru, confetture bio, torroni e tutte le migliori etichette dolciarie dal mondo; si può consumare in piedi una focaccia ripiena o una fetta di torta di bietole e prescinseua ma anche sedersi di fronte ad un fumante piatto di taglierini con carciofi o di minestrone fatto alla maniera antica. Una cura particolare è rivolta alle degustazioni e agli abbinamenti: ci si può imbattere in una verticale di Sauvignon sotto la guida del sommelier oppure centellinare una fetta della pluripremiata Setteveli di casa Mannori esaltandola con un Sagrantino passito o magari concedersi un tè verde Sencha [in estate anche freddo] dalla prestigiosa selezione a foglia intera da sorbire davanti alla spettacolare vetrata interna con vista su giardino Zen. Ma se siete proprio golosoni non lasciatevi scappare un gelato artigianale con edizione limitata di gusti Domori.

Panarello



via Galata, 67r

☎ 010561037

• **Chiuso:** domenica

• **Orario:** 07.30/19.30

La sosta veloce per il caffè da Panarello sposta il rito e lo ribalta rispetto al bar tradizionale: ci si ferma per una panarello mignon anche

detta panarellina [leggiadra composizione a base di burro, mandorle, uova e zucchero] e la si accompagna con un caffè, peraltro buono. Più di un secolo di storia per questo marchio genovese conosciuto anche extra moenia. Oltre alle panarelline dal banco arrivano anche bomboloni, cornetti e ventagli da gustare, solo in piedi però, con il cremoso cappuccino.

Caffè La Piazza



p.zza Leonardo da Vinci, 1r

☎ 010312235

• **Chiuso:** sempre aperto

• **Orario:** 07.00/21.00



Bar per tutte le ore e per tutti i gusti non solo per chi abita in zona, ma per i molti che migrano appositamente ad Albaro per consumare l'ottimo e abbondante cocktail pre-dinner. A La Piazza però si comincia presto con le colazioni fatte di buone brioches e ottima caffetteria e si prosegue a mezzogiorno con pasti frugali a base di toast, panini e tramezzini sempre freschi e, per chi lo desidera, più luculliani con la ricca scelta di piatti preparati al momento nella cucina del locale.

San Giorgio



via al Ponte Reale, 5

☎ 0102467222

• **Chiuso:** sempre aperto

• **Orario:** 07.00/23.00



Uno dei più moderni e raffinati bar della zona, luogo ideale per cominciare la giornata con un ottimo espresso servito in tazzina d'acciaio e coadiuvato da buoni lieviti di pasticceria. Molto interessante la vetrina dei tramezzini, delle piadine e dei panini allestita per la pausa-pranzo. L'aperitivo serale nel dehors o nella calda "grotta" interna propone un ricco buffet che fa bella

mostra sullo splendido bancone.

Il Sorpasso



via dei Giustiniani, 2r
 ☎ 0102472666
 • **Chiuso:** sempre aperto
 • **Orario:** 07.00/02.00



Pensato come omaggio al film di Risi, da quest'anno Il Sorpasso raddoppia corsia e piazza un bistrot al primo piano, avvalendosi della preziosa collaborazione di Maurizio Carrara, ex chef del Papageno. Ristorazione e miscita con taglio innovativo ma innestato sulla tradizione, in linea con la filosofia del bar che durante l'anno ha consolidato la sua vocazione light con le deliziose centrifughe di frutta e verdura e l'aperitivo vegetariano. La caffetteria non delude mai, dai buon caffè all'equilibrato e cremoso cappuccino da gustare con l'ottimo assortimento di lieviti croccanti. E ancora: ogni settimana vengono riproposti i cocktail dimenticati, le grandi colonne sonore del passato e omaggi ai protagonisti del cinema italiano.

Caffè degli Specchi



salita Pollaiuoli, 43r
 ☎ 0102468193
 • **Chiuso:** domenica pomeriggio
 • **Orario:** 07.00/21.30; domenica 08.00/16.00



Questo piccolo gioiello Liberty fatto di specchi, vetrate e porcellane, in tanti anni ha saputo rinnovarsi senza mai cedere il passo alle mode e alle tendenze effimere, lavorando ad un servizio di grande qualità, dalle colazioni alla cena. Questo grazie soprattutto all'attenta selezione delle materie prime sempre freschissime. La caffetteria è supportata

dall'ottima qualità del caffè e dai lieviti di pasticceria che l'accompagnano. Ai tavolini rotondi della prima sala - una grotta di piastrelle - e nel dehors "aggrappato" sulla discesa si passa nel pomeriggio dal rito del tè con biscotti all'aperitivo con piattini di delizie salate che arrivano direttamente dalla cucina che dà soddisfazioni anche a cena con piatti liguri molto ben eseguiti.

Star



v.le Cambiaso, 13r
 ☎ 010312519
 • **Chiuso:** mercoledì
 • **Orario:** 07.00-13.00/15.30-20.00
 in estate 16.00/19.30

In una via tranquilla di Albaro, quartiere-bene di Genova, Star è un piccolo paradiso per i cultori della prima colazione. Pasticceria di razza famosa per mignon, torte e dolci genovesi, dispone di una piccola caffetteria dove consumare caffè e cappuccini accompagnati da brioche che sanno finalmente di burro, piccole bombe e fragranti cannoli di pasta sfoglia farciti di crema o, per chi preferisce il salato, la classica focaccia genovese. Non ci sono tavoli, la colazione si consuma in piedi al minuscolo angolo caffetteria o su un ripiano al lato.

Vedova Romanengo



via Ofrefici, 21
 ☎ 0102472915
 • **Chiuso:** domenica
 • **Orario:** 06.30/19.30



Caffetteria-pasticceria dall'insegna storica situata nel cuore commerciale del centro storico; gli interni in legno, i banchi espositivi e le vetrinette nella saletta superiore sono rimasti immutati nella loro eleganza d'altri tempi. L'offerta quindi si divide tra una pasticceria secca tipicamente genovese [canditi, fondant, bonbon e marmellate] e una caffetteria di buon livello. Ovviamente i lieviti sono maison, il caffè è buono e la selezione di tè discreta. Una nota di merito in

più perché è uno dei primi bar ad aprire alla mattina e il caffè viene proposto ancora al vecchio prezzo.

Bar 5 Lampadi



p.zza 5 Lampadi, 69r
 ☎ no
 • **Chiuso:** domenica
 • **Orario:** 08.00/20.00



Partiamo dal caffè, sicuramente tra i più buoni in centro storico: sapientemente estratto alla giusta temperatura e mai troppo lungo. Le brioche e i fagottini sono sempre in caldo e per i meno golosi brioche salate o panini mignon per una prima colazione corposa. A mezzogiorno si aspetta un po' ma solo perché tutto è preparato espresso nel minuscolo cucinino; dalle marinare ai tramezzini, dalle rosette alle piadine arrotolate tutto è abbondantemente farcito di ingredienti freschi. All'aperitivo magari non ci si abbuffa come in altri locali del centro, ma si bevono pochi ma buoni vini con un ricarico decisamente onesto. Un bonus per la nicchia riservata al book crossing.

IMPERIA

Pianeta Caffè



p.zza San Giovanni, 3
 ☎ 3385774337
 • **Chiuso:** domenica
 • **Orario:** 07.00/20.00



Un grazioso locale impostato sulla degustazione e vendita di ottime monorigini di caffè aperto da poco tempo nella centrale piazza San Giovanni. L'ambiente è curato e le volte sono ad arco e con mattoni a vista. Oltre alla sala principale dove sono posizionati il banco bar e la piccola postazione di tostatura, vi è un'altra ampia sala dove accomodarsi per

bar d'Italia del Gambero Rosso 2008

1500 locali classici e innovativi

I SIMBOLI

I **chicchi** si riferiscono alla qualità del caffè inteso come bevanda; a seconda del grado di "bontà" vengono assegnati uno, due o tre chicchi.



caffè buono
caffè ottimo
caffè eccellente

Le **tazzine** sintetizzano il giudizio complessivo sul locale. Il giudizio scaturisce dall'esame di vari fattori: l'offerta [prima colazione, spuntino per il pranzo, aperitivi, cocktail] il servizio, l'ambiente, l'igiene.



locale buono
locale ottimo
locale eccellente



La **lampadina** identifica i locali che si distinguono per proposte innovative

ISBN 978-88-89711-38-5



9 788889 711385 >

€ 10,00