

Ristorante Santamonica a Genova, mangiare pesce su una terrazza sul mare

scritto da Selene Scinicariello | 18/04/2019



Monica e Andrea, assistiti dallo chef genovese Mattia Congia, accolgono calorosamente gli ospiti in un contesto elegante e panoramico. Il menù propone una cucina impeccabile ma accessibile, preparata con il migliore pescato del giorno

Il Santamonica è un ristorante a Genova sul mare e precisamente in Lungomare Lombardo, alle spalle della Chiesa di San Giuliano. Uno dei locali più panoramici della città dove il pesce fresco di alta qualità è assoluto protagonista.

Santamonica: ristorante Genova sul mare

Ai tavoli che si affacciano direttamente sull'azzurro, viene servito solo il pescato del giorno che arriva - ancora vivo - nelle mani del giovane **chef genovese Mattia Congia**. Così, guardando le onde che si infrangono sulla battigia, si riscoprono i sapori del mare, quelli veri e genuini.

L'autenticità non si esprime solo nei piatti ma anche nel servizio. Nonostante l'alta professionalità delle addette alla sala, i **proprietari Monica e Andrea** non perdono occasione di salutare il cliente, scambiare due chiacchiere, metterlo a proprio agio per farlo sentire importante.

«*I clienti sono le nostre stelle*» ripete Monica mentre aiuta gli ospiti nella scelta dei piatti e nei giusti

abbinamenti con il vino, raccontando con passione ogni ingrediente, nelle caratteristiche e nella provenienza.

Menù di pesce aperto alle esigenze del cliente

Il menù colpisce per il fatto di non presentare una distinzione tra antipasti, primi e secondi; il cliente è libero di ordinare quello che preferisce, senza vincoli o formalità.

Sicuramente al Santamonica il protagonista è il pesce, e noi suggeriamo di orientarsi verso questo ingrediente, tuttavia non mancano ottimi piatti a base di carne e diverse ricette tipiche della [tradizione genovese](#).

Come si conviene ad una buona cucina di mare, anche qui i **crudi sono il fiore all'occhiello del ristorante**: gamberi rossi di Santa Margherita, scampi, tonno, mazzancolle, seppie e ostriche (francesi, ma anche di La Spezia), conducono in un intrigante percorso multisensoriale fatto di profumi e sapori di mare nonchè di sorprendenti accostamenti.

Non poteva mancare il timbro italiano per eccellenza ossia **la pasta** il cui ruolo è esaltato dalla preparazione artigianale svolta direttamente nella cucina del ristorante, insieme al pane.

L'offerta dei dolci lascia letteralmente senza parole e rende difficile la scelta, come capita ai bambini davanti alla vetrina di una gelateria. Ai dolci della tradizione genovese come Bavaresi, Panera e [Sacripantina](#), si aggiunge la **Mattonella**, un dessert molto richiesto che Monica e Andrea preparavano già presso l'**Osteria della Foce**, il precedente locale che hanno gestito.

Assaggiandola si capisce il perché dell'"insurrezione" dei clienti, come ama definirla scherzosamente la proprietaria, che è nata nel momento in cui, un po' di tempo fa, avevano provato a eliminarla dal menù.

Il territorio come valore aggiunto del Santamonica

Cosa stupisce davvero del Santamonica? Molte cose ma spicca sicuramente l'attenzione particolare rivolta al **territorio**.

Ogni piatto è preparato ponendo attenzione alle eccellenze locali o regionali di cui si rispetta la stagionalità; niente peperoni o melanzane grigliate in inverno, ma sì ai broccoli. I fornitori sono stati scelti con cura e tra questi la **Cooperativa Agricola Ghinghinelli** di Fontanegli, rifornisce il Santamonica di ortaggi di stagione.

Anche la **carta dei vini** racconta di un amore unico per la Liguria: tra champagne, vini di qualità esteri e italiani, spicca la selezione di bottiglie liguri. Dalle Cinque Terre alle alture di Noli il vino del territorio sposa impeccabilmente il sapore del pesce fresco del suo mare.

Ristorante Santamonica

Lungomare Lombardo, 27, 16145 Genova GE.

Aperti tutto l'anno dal martedì al sabato:

12:00 alle 14:30 - 19:30 alle 23:00

La domenica aperti solo a pranzo.

[Sito web](#) - [Pagina Facebook](#)