

# 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](#)