



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

**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**



La vista sul mare del Ristorante Santamonica.

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.



Il Santamonica è definito dai proprietari, un locale “non convenzionale”.

### **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.



Capesante con broccoli (Foto © Selene Scinicariello).

**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.



I crudi del santamonica meritano una speciale menzione (Foto © Selene Scinicariello).

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.



Ostriche gratinate e, a destra, "Variazione di pasta al burro con ostriche" (Foto © Selene Scinicariello).

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.



A sinistra la "Panera" e, a destra, la "Mattunella", una specialità della casa (Foto © Selene Scinicariello).

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](#)

### Data di creazione

18/04/2019

**Autore**

selene-scinicariello