



## Forni e Pasticcerie a Sanremo: gli indirizzi per la colazione, per focacce e torte salate

*Che si tratti di una vacanza o di un weekend sul mare, la città dei fiori è una meta gastronomica spesso sottovalutata. In realtà, la sua cucina dai profumi mediterranei conquista ogni palato, in ogni momento della giornata. Iniziamo con i suggerimenti su dove fare colazione o provare focacce e profumate torte di verdure*

Celebrata per il **Festival della Canzone Italiana** e conosciuta come la “Città dei fiori”, **Sanremo** è anche un centro dal fascino raffinato e dal clima mite. Le eleganti architetture liberty affacciate sul mare e i giardini fioriti fanno da contrappunto al borgo più antico, **La Pigna**, con i suoi carruggi silenziosi, gli archi in pietra, gli scorci nascosti e i profumi di **cucina casalinga** che si diffondono dalle finestre socchiuse di case, botteghe, trattorie e forni.

La cittadina del Ponente Ligure è anche una **meta gastronomica interessante** con una cucina di mare e di terra, varia e capace davvero di soddisfare ogni esigenza a partire dalla colazione.

### **Guida ai migliori bar e pasticcerie di Sanremo**

---

Prima che la città si risvegli e il mare cominci a luccicare sotto il sole, Sanremo offre già il meglio di sé tra vetrine profumate e banconi ricolmi. Croissant appena sfornati, krapfen, sfoglie alle mele e torte della tradizione ligure; nei forni, invece, le teglie dorate ingolosiscono con le “**torte verdi**” e le **focacce**, semplici oppure farcite con cipolle, olive taggiasche o pomodorini. Per non parlare della **sardenaira**, la **focaccia del Ponente ligure** a base di pomodoro, aglio, origano, olive taggiasche e acciughe.

In questo **itinerario gastronomico** attraverso **pasticcerie e forni** del centro storico vi segnaleremo le insegne che, a nostro parere e dopo averle visitate almeno due volte, meritano una visita. Abbiamo preso in considerazione sia la **qualità della proposta** che l'attenzione all'**accoglienza**. A tal proposito, possiamo affermare senza dubbio che, a dispetto dei luoghi comuni, **i liguri sanno essere ospitali e attenti**, seppure con discrezione e senza formalismi.

Ecco i nostri suggerimenti per iniziare la giornata o per godersi una pausa o uno spuntino.

### **Dulcis & Dulcis: una colazione in terrazza**

Con affaccio su Rondò Garibaldi, **Dulcis & Dulcis** è una delle tappe più interessanti per **fare colazione a Sanremo**, per l'abbondanza e qualità delle proposte (dolci e salate) e per la terrazza dove mangiare in tranquillità. Cornetti con diverse farciture, bomboloni generosi, brioche variegata, mignon e monoporzioni provengono tutte dal **laboratorio interno**, già operativo nelle primissime ore del mattino. Completano l'offerta **gelati artigianali**, focacce e pizze per uno spuntino veloce durante la giornata.



Una colazione da Dulcis & Dulcis (Foto © Enzo Radunanza).

Rispetto alla qualità dell'offerta i **prezzi sono onesti**: caffè a 1.50€, krapfen a 1.50€ e treccia mela e cannella a 2€. Il **servizio al tavolo**, garbato e rapido, **non prevede alcun supplemento**: una scelta che merita di essere segnalata.



Una piccola parte della vetrina di Dulcis & Dulcis (Foto © Enzo Radunanza).

## DULCIS & DULCIS

Via Alessandro Volta 96, Rondò Garibaldi  
Tel.: +39 0184 575526 | [www.facebook.com](https://www.facebook.com)

## Cake Mamas, atmosfera pop

C'è una bella storia fatta di passione e determinazione dietro l'estetica pop e la dolcezza di **Cake Mamas**, in via Roma 145. La titolare **Lidia Pieragostino** ha trasformato l'amore che aveva per la pasticceria fin dall'infanzia, in un percorso personale e professionale di respiro internazionale.

Dopo un'apparizione a **La Prova del Cuoco** e un'esperienza formativa negli Stati Uniti alla **Carlo's Bakery** di Buddy Valastro (il "*Boss delle torte*" televisivo), Lidia è tornata a Sanremo e – dopo aver lasciato un lavoro sicuro – insieme al marito ha aperto il suo locale che sembra uscito da un libro di fiabe. In un'atmosfera romantica dai colori pastello, le vetrine espongono **cupcake decorati**, torte su misura e frosting vellutati ma c'è spazio anche per la **tradizione italiana**, con proposte come la **Sacher**, dolci alla panna e la classica pasticceria per la colazione. Da segnalare che è l'**unica pasticceria artigianale con proposte per celiaci**.



Il personale del Cake Mamas, in via Roma 145 (Foto © Enzo Radunanza).

Ci siamo stati più volte per la colazione e possiamo consigliarlo per il **rapporto qualità-prezzo** e la simpatia del personale. I *croissant*, grandi e dalla sfogliatura soffice (1,50€) possono essere farciti su richiesta con creme o cioccolato; ottimi i *bomboloni*, le *girelle* e il *pain au chocolat* (1,80€). Il caffè costa 1,20€ e il cappuccino 1,50€. Pochi i tavoli per sedersi ma anche in questo caso **il servizio al tavolo è gratuito**.



L'esterno e alcune proposte (Foto © Enzo Radunanza).

### CAKE MAMAS

Via Roma, 145 – Tel. + 39 327 7103515 | [www.cakemamas.it](http://www.cakemamas.it)

### Café Renaissance, la colazione a Sanremo dal 1954

Era il 1954 quando la famiglia Rossi aprì questo bar pasticceria in un palazzo di fine Ottocento. Da allora, il **Café Renaissance** è il punto di ritrovo giornaliero in piazza Colombo 2, tanto per la colazione e un caffè che per un pranzo o l'aperitivo.



L'ingresso del Café Renaissance (Foto © Enzo Radunanza).

La classicità del contesto ne racconta la storia e l'anima: legno, specchi, marmi, sedie imbottite e un grande bancone come ne sono rimasti pochi in circolazione. Numerosi i tavoli, sia all'interno che sotto i portici, dove cittadini e turisti si intrattengono come in un salotto chic.



Proposte dolci e salate del Café Renaissance (Foto © Enzo Radunanza).

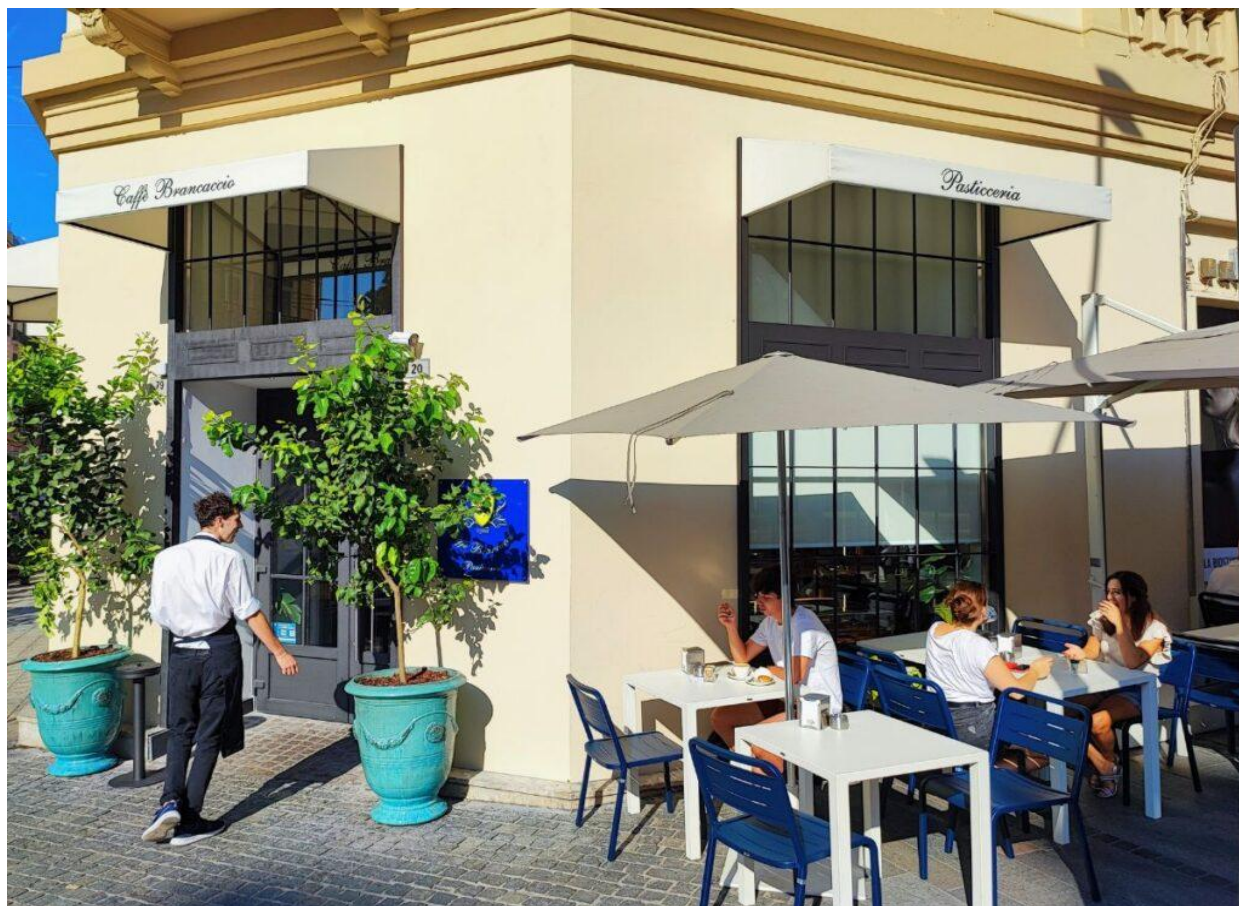
La proposta è **abbondante, dolce e salata**, ovviamente artigianale. Abbiamo pagato 8,50€ per un caffè, un cappuccino e due brioche: tenendo conto che è previsto un supplemento per il **servizio al tavolo** ci sembrano prezzi onesti per un locale in pieno centro, con personale numeroso, efficiente e motivato. Una curiosità: è stato l'unico bar visitato a Sanremo che ha offerto un goccio d'acqua senza averlo chiesto, un'abitudine che non abbiamo riscontrato altrove.

#### CAFÉ RENAISSANCE

Piazza Colombo, 2 – Tel. +39 366 3003608 | [www.facebook.com/caferenaissancesrl](http://www.facebook.com/caferenaissancesrl)

#### Caffè Brancaccio, eleganza classica

Elegante, quasi austero, il **Caffè Brancaccio** si trova in Corso Augusto Mombello 20, a pochi passi dal teatro Ariston. Bancone in legno e marmo, un'invitante vetrina di dolcesse colorate e tavoli anche all'esterno.



L'esterno di Brancaccio (Foto © Enzo Radunanza).

La proposta si articola lungo tutta la giornata: dalla colazione all'aperitivo, passando per dolci da banco, pasticceria da tè, piatti freddi e proposte salate leggere. **I lievitati occupano un posto centrale:** croissant, focacce, dolci da colazione, tutti realizzati con grande maestria a base di **lievito madre ed ingredienti selezionati**. Non mancano macaron, gelati, torte e monoporzioni.



Il bancone di Brancaccio (Foto © Enzo Radunanza).

I prezzi **sono superiori alla media**, con supplemento per il servizio al tavolo (**per il banco**: caffè a 1,30; *krapfen piccolo* a 1,80; *croissant* 2,20€). Il personale, in numero adeguato al locale, è cortese anche se appare talvolta sotto pressione, nei momenti di maggiore affluenza, in particolare l'addetto alla macchina del caffè.

### CAFFÈ BRANCACCIO

Corso Augusto Mombello 20 – Sanremo  
Telefono: +39 345 940 5390

## Forni a Sanremo per le migliori focacce e torte verdi

In Liguria il **forno** non è solo luogo di passaggio ma ha il profumo di casa e di tradizione. Dal **pane a lievitazione naturale** alle **torte da credenza**, fino alle immancabili **focacce**, ogni proposta racconta un sapere antico che si rinnova ogni giorno.

### “Non solo pane”: un po’ di Napoli a Sanremo

In **Corso Garibaldi 175**, a pochi passi da Piazza Colombo, “**Non solo Pane**” è molto più di un forno e offre molto più di lievitati ben eseguiti. C'è passione e un'anima che profuma di Sud grazie alla signora **Anna**, anima dell'azienda da ventisei anni che accoglie i clienti con un calore

che fa sentire a casa.



Anna, titolare di "Non solo pane" da 26 anni (Foto © Enzo Radunanza).

Originaria della Campania, Anna ha portato «*un po' di Napoli a Sanremo...*», ci dice con un velo di nostalgia negli occhi. Tra una **focaccia calda**, una **pizza fragrante** e le tipiche **torte salate regionali**, i sapori e i gesti della sua terra si ritrovano nei grandi classici della **pasticceria napoletana**: dalla **pastiera**, **casatiello** e **babà**, solo per citarne alcuni, preparati con cura e fedeltà alla tradizione. Queste specialità sono disponibili durante le festività ma possono essere ordinate anche nel resto dell'anno se non si vuole rinunciare a un morso di autenticità. **Prezzi in linea con gli altri forni**, a fronte di varietà e freschezza. Fuori ci sono un paio di tavolini con sedie alte per fermarsi a mangiare.



Alcuni prodotti di Non solo pane e l'ingresso della bottega in Corso Garibaldi (Foto © Enzo Radunanza).

In un panorama gastronomico dove si rincorrono le novità e gli stessi locali fanno a gara per essere sempre più eleganti ed esclusivi, **“Non solo Pane”** è una **sosta sincera**, una garanzia rassicurante, una bottega di altri tempi dove la **memoria del gusto** incontra la **quotidianità** di chi lavora con le mani e con il cuore.

### NON SOLO PANE

Corso G. Garibaldi, 175, Sanremo

Tel. +39 0184 500855 | [www.facebook.com](http://www.facebook.com)

### Pasta Madre Il Fornaio: la storia sanremese dell'arte bianca

In via Corradi 54, nel centro storico di Sanremo, **Pasta Madre** ha una lunga storia in città. **Carlo Rovere** e sua moglie **Vittoria Silvano** sono la seconda generazione di artigiani (già negli anni Settanta i genitori di Vittoria avevano aperto il primo forno di Sanremo) e offrono ottimi prodotti con lievito madre e farine biologiche.

Se cercate una pausa veloce ma di sostanza, **Pasta Madre** vi conquisterà con pane fragrante, focacce deliziose, la **“sardenaira”** ponentina condita come da manuale, torte verdi e altre specialità liguri da forno, accanto a una piccola ma curata produzione dolciaria, tra cui spiccano i **baci di Sanremo**. Da segnalare anche il **reparto gastronomia**, con piatti pronti realizzati in casa

da asporto oppure da consumare nei pochi tavoli collocati all'interno e all'esterno del locale. I titolari gestiscono anche il punto di vendita storico in corso Matuzia.



Qualche "assaggio" di Pasta Madre (Foto © Facebook).

## PASTA MADRE

Via Corradi, 54 – Tel. +39 338 3559955

Orario: 07.00–20.00 | Chiuso la domenica | [Facebook.com/PastaMadreSanremo](https://www.facebook.com/PastaMadreSanremo)

## Enea Sardenaira, tradizione ligure da tre generazioni

**Enea Sardenaira** è un forno storico, attivo da **tre generazioni** in **via Lamarmora**, nel quartiere di **San Martino**. Un punto di riferimento per chi ama la semplicità fatta bene: **focacce**, semplici o farcite, **pizza al taglio**, **farinata** e piatti di gastronomia preparati con **cura artigianale** e ingredienti di qualità.

Qui si viene per la sardenaira, specialità della casa, ma anche per le focacce in generale o la [farinata ma anche per](#) numerosi **piatti pronti**, disponibili anche su ordinazione telefonica: **pasta**, **brandacujun**, **fiori di zucca e acciughe ripiene**, **carni** e altre proposte tipiche della cucina locale.



Focacce di Enea Sardenaira (Foto © Enzo Radunanza).

Il negozio è raccolto, con **pochi tavoli**, ma l'atmosfera familiare, la **qualità costante**, i **prezzi accessibili** e la gentilezza di Martina (ultima generazione dietro il banco) sono un invito a tornare.

#### **ENEA SARDENAIRA**

Via Lamarmora, 243 – Tel. +39 0184 503298

Orario: 6.00-15.30 – Chiuso la domenica | [www.facebook.com/eneasardenaira](https://www.facebook.com/eneasardenaira)

#### **La Tavernetta, sosta veloce a due passi da La Pigna**

Nel cuore di Sanremo, nei pressi della Pigna, **La Tavernetta** è una sosta consigliata. Il locale è piccolo e con pochissimi coperti, quindi non è raro doversi mettere in fila e accontentarsi di un servizio rapido e senza fronzoli. Detto questo, le preparazioni sono buone: **focacce di vario tipo**, **pizza bianca**, **sarde** e soprattutto una **sardenaira** tra le più apprezzate della città. Il prezzo è nella media e la qualità resta intatta nel tempo.



Foto © La Tavernetta

## LA TAVERNETTA

Va Palazzo 129 – Tel. +39 0184 507293 | [www.facebook.com/LaTavernettaSanremo](https://www.facebook.com/LaTavernettaSanremo)

### Data di creazione

16/07/2025

### Autore

enzo-radunanza