



Ristorante 20TRE, piatti fantasiosi e carta dei vini eccellente tra i caruggi di Genova

In un palazzo storico del XV secolo, il locale nato dalla collaborazione tra Barbara Palazzo, Andrea Venturi e Stefano Dagnino è diventato un punto di riferimento del centro storico genovese. Ideale per pranzi di lavoro e cene eleganti, si apprezza per la maestria dello chef e la competenza del sommelier che – insieme – offrono un'esperienza culinaria di alto livello

A pochi passi dalla centralissima Piazza De Ferrari, in un tipico caruggio di Genova, il **Ristorante 20TRE** è frequentato, grazie alla sua posizione ideale, tanto da genovesi, quanto da turisti. C'è chi viene qui per godersi un pranzo rilassato, chi per scambiare quattro chiacchiere con un collega, chi porta a tavola gli affari, chi desidera godersi una cena elegante e chi, durante una vacanza, ama trattarsi bene e non rinuncia a un pasto di livello. Ne avevamo scritto [su queste pagine](#) lo

scorso febbraio, in occasione dell'arrivo dello chef Davide Diane ma ci siamo ritornati per provare il nuovo menu.



Barbara Palazzo e Andrea Venturi, titolari del 20TRE insieme a Stefano Dagnino (Foto © Laura Bianchi).

Ristorante 20TRE a Genova: l'accoglienza

L'ambiente è piacevole e ricercato: l'arredo di design si combina con elementi vintage e componenti di arte contemporanea che regalano un tocco di vivacità in più alle belle sale dello storico palazzo genovese.

Il servizio è educato e discreto, attento nei confronti del cliente, ma sa lasciargli la privacy e l'intimità di cui ha bisogno. Guidati da queste premesse, ci siamo avvicinati con interesse e attenzione all'offerta culinaria del 20TRE per conoscerne meglio l'idea di ristorazione.

Il menù: estro e fantasia tra Liguria e suggestioni estere

Il menù del Ristorante 20TRE cambia ogni 3 / 4 mesi seguendo, quindi, l'andamento delle stagioni. Sfogliando la carta notiamo subito un'invitante proposta che spazia dalla rivisitazione in chiave moderna della tradizione ligure ad audaci preparazioni in cui frutta ed erbe aromatiche vengono accostate a carne e pesce.



Acquerello mantecato al Franciacorta, tartare di gambero viola e cedro candito (Foto © Laura Bianchi).

Dalla **Zuppetta di mango, gamberi rossi e chips di riso nero** si passa alle **Fettuccine di pane con il nostro pesto**. Dai **Plin di coniglio alla ligure e la loro salsa** si scorre fino a **Il coniglio, la pesca, le olive e la mandorla**.

Tra i dolci spicca senza dubbio **Il nostro semifreddo alla panera**, ma attirano l'attenzione anche i gelati e i sorbetti della casa che vengono mantecati artigianalmente poco prima del servizio.

Le proposte invogliano e stimolano a provare sapori nuovi e diversi rivolgendosi sia al turista straniero, spesso già avvezzo a gusti e combinazioni inconsuete, sia al cliente genovese che, come sentiamo spesso dire dai ristoratori locali, non sempre è pronto alle novità.

Davide Diane, chef del 20TRE

Davide Diane, lo chef che da dicembre dirige la cucina di 20TRE, è giovanissimo (classe 1998) ma ha alle spalle una carriera sorprendente. Frequenta i fornelli sin da bambino, quando seguiva il lavoro del padre nel suo ristorante in Croazia, e ormai da 10 anni si dedica con continuità a una professione che lo ha portato a girare l'Italia passando dalle cucine di La Montecchia, Feva, Le Calandre fino ad arrivare a Pacifico dove ha appreso i segreti della cucina Nikkei. Proprio quest'ultima è il modello di riferimento di moltissimi piatti trovati sul menù del Ristorante 20TRE.



Lo chef Davide Diane e alcune delle sue preparazioni (Foto © Laura Bianchi).

Come ci tiene a precisare proprio lo chef Diane, però, l'ispirazione per i piatti è sempre un processo condiviso che non segue una regola precisa e che non si rifà a qualcosa o a qualcuno in particolare. L'ispirazione per i piatti arriva direttamente in cucina, confrontandosi con la brigata e ascoltando non solo impulsi e suggestioni personali, ma anche idee e spunti che arrivano da quelli che non sono semplici collaboratori, ma veri e propri amici con cui si condividono anche 12 ore al giorno. Un approccio, quello di Davide, che ci piace molto e che riflette una maturità spesso atipica nei ragazzi della sua età e che (purtroppo) non sempre è condivisa da colleghi di ben più affermata fama.

«Sono stato fortunato durante le mie esperienze lavorative: ho avuto la possibilità di scegliermi dei mentori capaci di insegnarmi che prima di essere chef bisogna essere belle persone. Imparare come comportarsi con gli altri è fondamentale per lavorare nella maniera giusta in cucina e non solo», ci racconta.

Queste parole ci suggeriscono che, nonostante sia ancora molto giovane, la strada dei successi personali e professionali è sicuramente già un po' meno in salita.

La carta dei vini: grandi nomi e proposte di nicchia

Se il menù appare interessante fin da subito, anche la carta dei vini non è da meno. A

raccontarcela è **Giampiero Balleari**, esperto di vini e addetto al servizio, la cui passione per questa materia traspare chiaramente mentre ci illustra la proposta.

Nella carta del Ristorante 20TRE compaiono non solo grandi nomi del mondo dell'enologia nazionale ed estera, ma anche vere e proprie chicche frutto di un'attenta ricerca e selezione. Si spazia da un'ampia scelta di **vini liguri** (bianchi e rossi), generalmente molto apprezzati e richiesti dai clienti stranieri, ad un viaggio enologico attraverso l'Italia, da nord a sud. Non mancano, inoltre, alcune interessanti referenze francesi e una buona scelta di vini da dessert.



La carta dei vini del ristorante è curata da Giampiero Balleari (Foto © Laura Bianchi).

Giampiero ci rivela che la parte più gratificante del suo lavoro si divide tra la ricerca di nuove bottiglie da proporre in carta e la possibilità di far conoscere ai clienti, soprattutto a quelli abituali con i quali si è instaurato un rapporto di fiducia, piccole cantine capaci di raccontare la tipicità di un territorio. In questo modo, ogni sorso di vino diventa parte integrante dell'esperienza culinaria.

La nostra esperienza alla tavola del “20TRE”

Per il nostro pranzo al Ristorante 20TRE di Genova abbiamo lasciato mano libera allo chef che, dopo un'entrée a base di una tuile a forma di lisca di pesce su Crème Fraîche, ci propone **La nostra idea di vitello tonnato**. Un buon piatto in cui il girello si accompagna a una spuma a base di tonno, acciughe, capperi, uova, olio d'oliva e succo di limone e una rinfrescante quenelle di gelato alle cipolle rosse caramellate. L'abbinamento proposto ricade su una bollicina, il **Portium Cava Brut Nature**

della cantina Raventós Rosell.



Da sn, l'entrée a forma di lisca e il Vitello tonnato dello chef (Foto © Selene Scinicariello).

La portata successiva è **Il coniglio, la pesca, le olive e la mandorla**, un omaggio rivisto della tradizione regionale in cui la **carne è presentata in due versioni**: una cotta a bassa temperatura e poi saltata in padella per preservarne tenerezza e succulenza, l'altra battuta al coltello, impanata nel panko e frita. Il fondo bruno aggiunge ricchezza in sapore e umidità, mentre la pesca dona un gradito tocco di freschezza.



Il coniglio, la pesca, le olive e la mandorla (Foto © Selene Scinicariello).

Il calice che ci viene proposto in questo caso è un **Renosu Rosso** della Tenuta Dettori. Il vino è caratterizzato da un corredo aromatico intenso che spazia dalla frutta rossa ai sentori mediterranei e al palato risulta sapido e rotondo: ben si abbina con il piatto.

Infine, la conclusione è con **Pesca e lavanda**, un fine pasto piacevole e poco zuccherino a base di pesca cotta sottovuoto su crumble di cocco e accompagnata da un gelato alla vaniglia cosperso di lavanda in purezza. L'abbinamento è con **Kabir Moscato di Pantelleria DOC** di [Donnafugata](#), un'etichetta caratterizzata da un bouquet ampio di frutta tropicale e delicate note salmastre che accompagnano perfettamente il dessert.



Pesca e lavanda (Foto © Selene Scinicariello).

Menu e prezzi del 20TRE a Genova

I prezzi del ristorante 20TRE di Genova variano a seconda della tipologia del piatto. **Per gli antipasti** si parte dai 14 € de L'orto del 20TRE per arrivare ai 34 € della Zuppetta di mango, gamberi rossi e chips di riso nero.

Per i primi, invece, i prezzi variano tra i 16 € e i 26 €, mentre si alzano un po' con i **secondi** che partono da 20 € e arrivano ai 32 € del Nodino di vitello impanato nella focaccia secca con patate "alla ghiotta". Infine, i **dessert** presentano un prezzo che si aggira sui 10 / 12 €.

Se si desidera assaggiare più piatti, Il **Menù dello Chef** propone un **percorso degustazione da 80 €** a persona (110 € con l'abbinamento dei vini). La spesa, quindi, ci sembra decisamente in linea con la proposta della cucina.

Ristorante 20TRE

Via David Chiossone, 20r – Genova

Tel. 02 241 66060 | www.ristorante20tregenova.it

Data di creazione

13/07/2024

Autore

selene-scinicariello