

Il mare in tavola

Una cucina profondamente radicata nel territorio, che abbina a una materia prima di elevata qualità e a km 0 l'estro creativo di due giovani chef. È la cifra distintiva dei menu dei due ristoranti dell'Hotel Vis à Vis, l'Olimpo e il Portobello, quest'ultimo con vista sulla Baia del Silenzio di Sestri Levante



Due diverse prospettive sulla cucina ligure: questo offrono i ristoranti dell'Hotel Vis à Vis, struttura intima e raccolta sul rinomato Golfo del Tigullio, nel cuore della cittadina rivierasca di Sestri Levante. Alta cucina e accoglienza, sono gli elementi distintivi dell'albergo, 46 camere e moderno centro congressi, che ha raddoppiato la propria offerta gastronomica. Il ristorante principale, all'interno dell'hotel, è l'Olimpo, che ricorda, negli arredi e nel design, le grandi sale dei transatlantici di inizio Novecento: ambiente raffinato, mise en place curata nei dettagli, enormi vetrate da cui spaziare con lo sguardo dal borgo fino al mare. La cucina, sotto la direzione dello chef Vladimiro Ghio (a destra), propone un viaggio tra i gusti e i sapori della tradizione ligure, rivisitati con creatività, ma sempre basati su materie prime freschissime e di elevata qualità. Il pesce, naturalmente, è il re incontrastato del menu: dai tortelli alla cernia serviti su una vellutata di crostacei, ai filetti di rombo in guazzetto di crostacei con profumo di zafferano, ai gamberi grigliati al dragoncello. D'estate, poi, ci si trasferisce all'aperto, per light lunch e cene in giardino, nello spazio del Ponte Giunone.

Nel 2011 il Vis à Vis ha acquisito anche un secondo ristorante, il Portobello, veranda affacciata direttamente sull'acqua nella suggestiva Baia del Silenzio. Dopo una profonda opera



Un look total white per il Ristorante Portobello, aperto tutte le sere a cena e, durante i fine settimana di luglio e agosto, anche a pranzo. Ideale per banchetti e ricevimenti privati, offre la possibilità di organizzare cene di gala e pranzi di lavoro

di rinnovamento è diventato uno dei punti fermi dell'offerta culinaria di Sestri, grazie alla capacità del giovane chef, Daniele Sanguineti (sopra, a sin.), di raccontare il territorio attraverso i suoi piatti. Riproponendo



in chiave moderna le ricette della tradizione, ha conquistato i palati con le sue specialità, come il risotto con aragostelle affumicate e cipolla di Tropea mantecato con burrata pugliese o la tempura di gamberi rossi e fiore di zuccina farcito con ricotta e basilico. La cantina, curata da Giacomo Pittaluga, che è stato nominato Miglior Sommelier della Liguria 2013, alterna alle etichette più note i vini delle piccole produzioni locali. **G.G.**



Ristorante Olimpo

Via della Chiusa 28 - 16039 Sestri Levante (Ge)
Tel. 018542661 - fax 0185480853
www.hotelvisavis.com - visavis@hotelvisavis.com

Ristorante Portobello

Via Portobello 16 - 16039 Sestri Levante (Ge)
Tel. 018541566 - fax 0185408053
www.ristoranteportobello.com - giacomo@hotelvisavis.com