



Comune  
Sant'Olcese



Provincia di Genova  
Assessorato al turismo



Comune  
Serra Riccò



SANT'OLCESE



SERRA RICCÒ

# LA VALLATA DEL GUSTO

Una guida per mangiar bene a Serra Riccò e Sant'Olcese

Nella foto di Pier Lorenzo Poliero Il Ponte di Ciaè





# PRESENTAZIONE

Un'opera che promuove il territorio e le sue peculiarità

I Comuni di Sant'Olcese e Serra Riccò stanno mutando nel corso degli anni il loro tessuto sociale e urbanistico in stretta colleganza con l'area urbana di Genova a cui sono indissolubilmente legati.

Se negli anni 50 e 60 si verificò il grande esodo dall'attività agricola al lavoro di fabbrica che ha modificato profondamente il rapporto con il territorio, negli ultimi vent'anni il trend è mutato e si assiste ad un insediamento costante di popolazione che si sposta dalla città verso l'entroterra, eletto come luogo di residenza.

Anche l'economia locale è mutata, con l'affermarsi della logistica e dei servizi sul manifatturiero e sull'artigianato.

Nel corso degli anni si è consolidato, però, una fruizione di questi territori in chiave turistica. Si tratta di un turismo da gita "fuori porta" che sfrutta un territorio che da sempre offre sentieri, sagre, ristoranti, trattorie e negli ultimi anni anche agriturismi, aziende agricole che offrono i loro prodotti direttamente; il tutto con alcune emergenze territoriali di indubbio valore culturale e paesaggistico come il sito di Ciaé, Villa Serra con il suo Parco Storico e il tratto di Alta Via dei Monti Liguria che attraversa i Comuni.

Le Amministrazioni Comunali di Serra Riccò e Sant'Olcese - con il sostegno finanziario dell'Assessorato al Turismo della Provincia di Genova - realizzano questa Guida, con l'intento, appunto, di sostenere questo piccolo ma significativo comparto economico del territorio, promuovendo ristoranti, bar, alberghi e agriturismi, aziende agricole ma anche associazioni e centri sportivi e attività di servizio - connesse con l'accoglienza turistica.

Il volume viene pubblicato in italiano ed inglese perché ha come altro obiettivo quello di far meglio conoscere i nostri due Comuni ai ricercatori dell'Istituto Italiano di Tecnologia (IIT) di Morego (circa 800 persone provenienti da tutto il mondo); è un modo per dare il benvenuto a tanti cittadini del mondo e anche per incrementare i consumi sul territorio.

Speriamo che questa pubblicazione raggiunga il suo intento, buon appetito a tutti!

**Andrea T. Torre**  
**(Sindaco di Serra Riccò)**  
**Angelo Cassisa**  
**(Sindaco di Sant'Olcese)**



Allegato al numero odierno di **Settimana Sport**

Direttore Responsabile:  
**Paolo Dellepiane**

Editore:  
**Edizioni Sportmedia srl**  
Via S.B. del Fossato 10r/2  
16149 Genova  
Telefono **010.46.95.246**

Stampa  
**Totalprint**

Realizzato  
da **Luca Pastorino**

Traduzioni  
di **Ludovica Pastorino**

Progetto grafico  
di **Francesco Casuscelli**

# SERRA RICCÒ

La storia, i luoghi da scoprire e le peculiarità della zona



## ➔ come arrivare

Il comune è attraversato dalla Strada Provinciale 3 "di Crocetta d'Orero", che da Morigallo porta a Casella attraverso il passo della Crocetta d'Orero. Serra e San Cipriano sono raggiungibili con la Strada Provinciale 70 "di Campora". Una rete capillare di strade comunali raggiunge Valleregia, Costa d'Orero e tutte le altre piccole frazioni sparse nel territorio comunale. Il comune non è raggiungibile direttamente tramite autostrada il casello più vicino è quello di Genova Bolzaneto sulla A7 (Genova-Milano). La stazione ferroviaria più vicina è quella di Genova Bolzaneto sulla linea Torino-Genova, ed è la più utilizzata dagli abitanti di Serra Riccò.

## LA STORIA

Storicamente il territorio di Serra Riccò s'identifica con le vicende di tutta la Valle Polcevera. In epoca romana amministrativamente era suddiviso in Pagi e Vici. Queste circoscrizioni vennero pressoché conservate nel corso dei secoli; con l'avvento del cristianesimo, poi, sui Pagi sorsero le pievi e sui Vici le parrocchie suffraganee. Con l'istituzione dei comuni, presso la pieve ne venne posta la sede e le parrocchie alle dipendenze costituirono le frazioni. Serra e San Cipriano furono dapprima Pagi, poi Pievi ed infine comuni indipendenti e talvolta rivali. È bello ed interessante notare come tutti questi luoghi, frazioni, case sparse, vigne ed orti, sono collegati gli uni agli altri da una miriade di antichi sentieri, che ci ricordano la Via del Sale e la Via Postumia o, come viene ancora chiamata dai nostri vecchi valligiani, la Strada Romana.

## IL TERRITORIO

Il comune dista 17 chilometri dal centro di Genova e ha un territorio in gran parte collinare che ha la sua cima centrale nel monte Pizzo che sovrasta Pedemonte ed Orero. Il corso d'acqua principale è il torrente Secca, lungo il quale, dopo la costruzione della strada di fondovalle, alla fine del XIX secolo si sono sviluppate le frazioni più popolose (Pedemonte, Castagna e Mainetto). L'attuale territorio comunale è costituito dalle otto frazioni di Castagna, Mainetto, Orero, Pedemonte (sede comunale), Prelo, San Cipriano, Serra, Valleregia per un totale di 26,17

chilometri quadrati.

## LUOGHI DI INTERESSE

**Chiesa parrocchiale dei Santi Cornelio e Cipriano**, **Chiesa parrocchiale di Santa Maria Assunta** nella frazione di Serra; **Santuario di San Rocco** nella frazione capoluogo di Pedemonte; **Chiesa parrocchiale della Santissima Annunziata** nella frazione capoluogo di Pedemonte; **Chiesa parrocchiale di Nostra Signora della Mercedes** nella frazione di Mainetto.; **Chiesa parrocchiale di San Lorenzo martire** nella frazione di Orero; **Chiesa parrocchiale dei Santi Cornelio e Cipriano** nella frazione di San Cipriano; **Chiesa parrocchiale di Santa Maria Assunta** nella frazione di Serra; **Chiesa parrocchiale della Natività di Maria Santissima** nella frazione di Valleregia; **Chiesetta di San Martino** nel borgo di Magnèrri; **Oratorio della Confraternita della Santa Croce** nella frazione di San Cipriano; **Cappella di San Michele di Castrofino** nel vicino borgo di Favareto.

## LA TAVOLA BRONZEA

La Tavola Bronzea di Polcevera, l'antico Monumento della Romana Archeologia del 117 a.C., che è stata definita la Bibbia dei Genovesi e sulla quale è incisa la "Sententia Minuciorum", è stata ritrovata a Pedemonte di Serra Riccò, in località Isola, nel 1506 dall'agricoltore Agostino Pedemonte.



# SANT'OLCESE

La storia, i luoghi da scoprire e le peculiarità della zona

## LA STORIA

Il primitivo nome di questa terra era Valle Ombrosa, divenuto poi Sant'Olcese, a ricordo del vescovo Olcese, vescovo di Normandia che nel V secolo, fuggendo dalla Gallia invasa dai barbari, giunse in Val Polcevera e si stabilì nel territorio che poi prese il suo nome, e lì morì. Le reliquie del Santo, ritrovate nel 1155, sono ancora oggi conservate in un'urna di legno dorato. L'importanza del territorio di Sant'Olcese nei tempi più antichi è dovuta alla viabilità. Infatti viandanti e merci percorrevano la via lungo il corso del torrente Sardorella per raggiungere la valle del Po.

## IL TERRITORIO

Il comune di Sant'Olcese è situato in Val Polcevera, lungo il torrente Sardorella ed è formato dalle nove frazioni di Arvigo, Casanova, Comago, Manesseno, Piccarello, Sant'Olcese, Torrazza, Trensasco e Vicomorasso per un totale di 21,4 Km quadrati, con la sede comunale posta nella frazione di Piccarello, situata in posizione centrale rispetto alle altre.

## LUOGHI

### DI INTERESSE

**Chiesa parrocchiale di Sant'Olcese** che dà il nome al comune; **Chiesa parrocchiale di Santa Margherita** nella frazione di Casanova dell'XI secolo; **Chiesa parrocchiale di Santa Maria Assunta** nella frazione di Comago; **Chiesa parrocchiale di San Martino** nella frazione di Manesseno; Chiesa parrocchiale di Nostra Signora del Rosario e San Bernardo nella frazione di

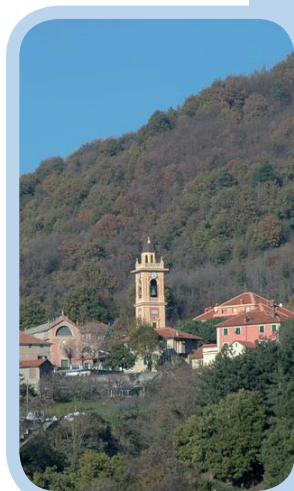
Torrazza del XX secolo; **Chiesa parrocchiale dei Santi Rocco e Sebastiano** nella frazione di Trensasco.

## LA VILLA SERRA DI COMAGO

Nei pressi della frazione di Comago, a poca distanza dal torrente Secca, si trova la settecentesca villa Serra-Pinelli, affiancata dalla palazzina neogotica fatta costruire nel 1851 dal marchese Orso Serra. Il complesso architettonico è circondato da un grande parco all'inglese, anch'esso realizzato alla metà del XIX secolo, quando il marchese Orso Serra decise di operare una radicale trasformazione delle proprietà acquistate dalla famiglia Pinelli. Dopo i primi lavori di restauro durati un decennio, il parco è stato riaperto al pubblico nel 1992. I lavori di restauro sono stati completati nel 2004. Nel territorio del comune di Sant'Olcese si trova anche il forte Diamante, che domina il versante sinistro della valle del Sardorella.

## SENTIERO BOTANICO DI CIAÈ

È un percorso naturalistico creato negli anni '80 dai volontari della Guardia Antincendi di Sant'Olcese. Partendo dalla località Ronco il sentiero scende nella valle del rio Perneco (affluente del Secca) e raggiunge il borgo di Ciaè, ormai abbandonato da anni, dove in un'antica costruzione presso un ponte tardo medievale, anch'esso restaurato, è stato realizzato un rifugio attrezzato con 14 posti letto. Numerosi cartelli esposti lungo il percorso descrivono le specie arboree, tipiche dei boschi liguri, presenti nell'area.



## ➔ come arrivare

Il comune di Sant'Olcese è attraversato dalla Strada Provinciale 2 "di Sant'Olcese" che dal quartiere genovese di Bolzaneto percorre tutta la valle del torrente Sardorella, passando per Manesseno, Arvigo, Piccarello, Sant'Olcese e Busalletta; il collegamento viario si congiunge poi, nel territorio del comune di Serra Riccò, con la Strada Provinciale 3 "di Crocetta d'Oro" che porta a Casella. Da Piccarello ha inizio la Strada Provinciale 43 "di Torrazza" che collega il comune con Molassana, quartiere di Genova nella val Bisagno. Il casello autostradale più vicino è quello di Genova Bolzaneto, così come la stazione ferroviaria.

# NUMERI

## COMUNE SERRA RICCO':

Via A. Medicina - 010/726731

**CARABINIERI (CASTAGNA):**

Via F.lli Canepa 62 - 010/752681

**CARABINIERI (MIGNANEGO):**

Via Giovanni XXIII - 010/7720167

**CROCE BIANCA**

Via F.lli Canepa 1 - 010/7720167

**CROCE ROSSA**

P.zza S. Poggi - 010/751930

**UFFICIO POSTALE**

Via Medicina - 010/752567

**FARMACIA NUOVA**

Via F.lli Canepa - 010/751969

**ISTITUTO SCOLASTICO**

**COMPRESIVO SERRA**

**RICCÒ E SANT'OLCESE**

Via Medicina 20B - 010/751137

**INFORMALAVORO**

(Villa Serra - Sant'Olcese)

**BIBLIOTECA COMUN. FIRPO**

Via Medicina 20 - 010/752300

**COMUNE DI SERRA (VIGILI)**

010/7267371

**GUARDIA MEDICA (FERIALI)**

010354022

**GUARDIA MEDICA (FESTIVI)**

010/751065

**GUARDIA MEDICA**

**FESTIVI (ORERO) 010709130**

**GUARDIA MEDICA**

**(PEDIATRICA) 010363636**

**AMBULANZE: 118**

**CARABINIERI: 112**

**POLIZIA: 113**

**VIGILI DEL FUOCO: 115**

**VIGILI DEL FUOCO**

**(BOLZANETO): 010/7453676**

**RADIO TAXI: 0105966**

**SERV. TAXI SERRA:**

010/751611

## SOCIETA' SPORTIVA

**UNIONE BOCCIOFILA**

**SERRA R.** Via F.lli Canepa, 62

(Club Familiare Castagna)

010/750731

**A.S.D. SERRA RICCO'**

Località Negrotto (Mainetto)

010/752523

**POLISPORTIVA VALSECCA**

Via A. Medicina 20 - 3496949318

**U.S. S.CIPRIANO**

Sede Soc. Operaia Catt.

S. Cipriano - 010/751916

**SOC. SPORTIVA MAMELI BOX**

(Club Familiare Castagna)

Via F.lli Canepa, 62 - 010/752265

**SOC. SPORT. PEDEMONTANA**

Via A. Medicina, 20 b 010/750929

**SOC. S. AMATORI RUGBY**

Via G. Torre 25

almasano@alice.it

**ASS. CACCIATORI**

**PEDEMONTE** Via Chiappella, 7

010/752379 - 010/751613

**SOC. PESCA SPORTIVA**

Via Chiappella, 7 - 3383757529

**CIRCOLO RICREATIVO**

**SPORT ING (E.N.D.A.S.)**

Via Valle, 12 - 010/7548008

**VALSECCA GROUP**

(Club Sampdoria)

Via F.lli Canepa - 62 10750239

**GENOA CLUB SERRA RICCO'**

Mario Casanova

Via Chiappella 7 - 3929794536

**CICLISTICA Amici di Morego**

Via F.lli Canepa, 52 - 3400615774

**GRUPPO PODISTICO**

**VALLEREGIA**

P.zza Luigi Risso, 12

010/750589

## S.M.S CLUB FAMILIARE

**CASTAGNA**

Via F.lli Canepa, 62 010/750731

**PROLOCO SERRA RICCO'**

Via Chiappella 7 - 3387479238

**SOC. OP. CATT. S. CIPRIANO**

Via Pietro Dellepiane - 010/751916

**ASS A.S.D. ARCIERI**

**VILLA SERRA** Via C. Levi, 2

348/2018463

**CENTRO SPORT. SCOLASTICO**

**ISTITUTO COMPRESIVO**

Via A. Medicina, 29 b

010/750654

**A.S.D. VALPOLCEVERA**

**SERRA RICCO'**

**CALCIO FEMMINILE**

Via G. Poirè, 93 (Sant'Olcese)

010/711592

**A.S.D. KARATE SHIBUMI**

Via Medicina 20 3479728772

**A.S.D. NORDIC WALKING**

**CROCE DI VIE**

Via Fieschi 12/30 - 3484418151

**A.S.D. SPORT**

**CLUB CASTAGNA**

C/o Club Familiare Castagna

10750731

**BRT MOTOR SPORT**

Serra 107856846

**BICI ACROBATICA**

**FRIXE TEAM** Presso Consulta

dello Sport 328/0094634

**ASS. CULT. ZENA SWINGERS**

Salita Napoli 3497066009

**LE MASCHERE DANZA**

Via Cantore 8G 3388485972

**US GRUPPO SCARPONI**

Via Isocorte 13 10752481

**ASD SACRABANDU**

Via Mereto 31 102765290



**COMUNE DI SANT'OLCESE:**

Piazza Marconi, 40 **010/7267111**

**AMBULATORIO MEDICO**

Via Giacomo Poirè 5 **010/709130**

**AMIU - GENOVA S.P.A.**

Piazza Piccapietra, 48

**010/5584522**

**BANCA CARIGE**

**MANESSENO**

Via G. Poirè 153 - **010/711273**

**BANCA INTESA MANESSENO**

Via Don L. Sturzo 7-9 **010/711682**

**CONSORZIO VILLA SERRA**

Via Carlo Levi 2 - **010/715577**

**FARMACIA DI PICCARELLO**

Piazza G. Marconi 3 - **010/709115**

**FARMACIA LIGABUE**

**DR. RINO - MANESSENO**

Via G. Poirè 18 - **010/712924**

**POSTE ITALIANE**

**MANESSENO**

Via G. Poirè 14 - **010/711837**

**POSTE ITALIANE**

**PICCARELLO**

Piazza G. Marconi 19 **010/709406**

**BIBLIOTECA E CENTRO**

**DI DOCUMENTAZIONE**

**G. DI VITTORIO**

Via xxv Aprile, 18 - **010/709491**

**CROCE ROSSA ITALIANA**

**S. OLCESE**

via Vicomorasso 29 - **010/7092556**

**GUARDIA MEDICA PREFESTIVA**

**E FESTIVA 010/709130**

**CROCE BIANCA TORRAZZA**

Via L. Da Vinci 2 - **010/7092520**

**CROCE BIANCA SOTTOCOMIT.**

**DI CASANOVA**

**010.70.92.368**

**CROCE D'ORO MANESSENO**

via Angelo Scala 26 - **010/713067**

**GUARDA ANTINCENDI**

Via Sant'Olcese 2 - **010/7092386**

Posto di chiamata (presso

"i Cacciatori") - **010.709.825**

**PROTEZIONE CIVILE**

**COMUNALE** Per le emergenze

contattare il numero **010/709612**

**ASS. NAZ. ALPINI**

**GR. CASANOVA 010/7092368**

**SINDACATO PENSIONATI**

ITALIANI - CGIL **010.71.31.16**

**ACLI S. OLCESE**

Via S. Olcese n.28 - **010.70.99.63**

**ACLI TORRAZZA**

Via L. Da Vinci 15 - **010.70.94.26**

**SOCIETÀ OPERAIA CATT.**

**SACRA FAMIGLIA : 010/713641**

**SOCIETÀ OPERAIA**

**CATTOLICA S. LORENZO**

Via Chiesa 153 - **010/709109**

**ARCI PICCARELLO**

P.zza Marconi 18 - **010/709773**

**ARCI TRENASCO**

Via Trensasco 16010

**S.M.S. UNIONE**

Via Angelo Scala 32-34

**CIRCOLO EDEN** Via E. Mattei 2

**S.M.S. UNIONE MANESSENO**

**010/710534**

**SQUADRA CANTO**

**GIOVANI CANTERINI**

[www.canterini.org/](http://www.canterini.org/)

**WORLD DANCE LIGURIA**

[nuke.worlddanceliguria.it/](http://nuke.worlddanceliguria.it/)

**SCR MOTORSPORT**

[www.scrmotorsport.com](http://www.scrmotorsport.com)

**CONSORZIO VILLA SERRA**

[www.villaserra.it](http://www.villaserra.it)

Via Carlo Levi, 2 Comago

**010/715577**

[info@villaserra.it](mailto:info@villaserra.it)

**CROCE ROSSA DI TRENASCO**

Via Trensasco 12 - tel 0107080061

**TENNIS COMUNALE**

**MANESSENO** Via Don L. Sturzo 80

**U.S.D. SANT'OLCESE**

Via Sant'Olcese 28 - 010/7092512

**CONSORZIO SPORTIVO**

**MANESSENO 2000**

**Palazzetto dello Sport**

Via Don Luigi Sturzo 80

**CLUB47 SALA DA BALLO**

Via A. Grande 30c - 3454158447

**ASS.NAZALPINI SANT'OLCESE**

Piazza Don Orlia 2

**AMICI DI VICOMORASSO**

Salita Vicomorasso

c/o Campo sportivo

**ASS. VOLONTARI**

**AMICI DI VILLA SERRA**

Via Carlo Levi 2, Comago

**IL SALAME DI SANT'OLCESE**

Il Salame di Sant' Olcese è uno dei più tipici prodotti della Liguria: la sua particolarità è l'essere prodotto con carni di suino e bovino insaccate nel budello naturale, asciugato al fuoco di legna e successivamente stagionato da due a tre mesi in stanze con temperatura e umidità controllata. Tale processo di produzione conferisce a questo prodotto un sapore inimitabile, che viene tradizionalmente esaltato accompagnandolo a fave o a pecorino fresco. È riconoscibile per le larghe fette che vengono tagliate piuttosto spesse, e si presentano con carni di colore rosso cupo e larghi "occhi" di grasso. Maggiori dettagli e informazioni nei siti internet dei due storici salumifici:

**SALUMIFICIO CABELLA**

Via Sant'Olcese, 38 **010/709809**

**SALUMIFICIO PARODI**

Via Sant'Olcese, 63 **010/709827**

# VILLA SERRA

Una vera oasi di pace a pochi passi dalla città



## LA STORIA

L'intero complesso è stato acquistato nel 1982 dai Comuni di Genova (709 millesimi), Sant'Olcese (186 millesimi) e Serra Riccò (105 millesimi) ed è una proprietà pubblica a tutti gli effetti per la cui gestione i tre Comuni hanno costituito il Consorzio Villa Serra, con un Consiglio di Amministrazione composto da amministratori designati dai tre Comuni. La palazzina in stile Tudor, il palazzo settecentesco Serra Pinelli, il Parco di circa 90.000 mq., per le loro caratteristiche uniche nel panorama cittadino e Ligure, costituiscono uno dei più interessanti esempi di cultura ottocentesca. La Sovrintendenza ai Beni Culturali ha definito e classificato, con vincoli sulla modalità d'uso, l'intero complesso come Parco Storico e come tale va mantenuto e usufruito per salvaguardarne la sua specificità, il patrimonio arboreo, prativo e architettonico. La Villa e il Parco sono oggi sempre più un "contenitore" per attività artistiche e del tempo libero, luogo di affermazione del senso di comunità, di espressione e valorizzazione culturale.

## LA VILLA

Il complesso architettonico, sapientemente affacciato sul parco, è composto dalla settecentesca Villa Pinelli e dalle sue dipendenze alla quale, nel 1850 il marchese Orso Serra ha affiancato il cottage in stile Tudor. Il progetto della palazzina è tratto da un famoso manuale londinese ottocentesco; il piano terra è caratterizzato da una elegante boiserie e da un ricco cassettonato in rovere

della Slavonia. La facciata tricuspidata spicca per i trafori delle finestre e dei bowindow. Accanto alla palazzina si erge la torre merlata affiancata agli antichi locali delle masserie e delle stalle.

## GLI EVENTI

A Villa Serra ogni anno vengono organizzati anche tantissimi eventi di grande richiamo e di grande spessore e il complesso offre inoltre anche tanti servizi a privati (come per esempio rinfreschi, riti civili, servizi fotografici...) e anche alle imprese (catering, convegni, formazione, set location...)

## IL PARCO

Il parco all'inglese, realizzato alla metà dell'ottocento, si estende per nove ettari sul fondovalle pianeggiante del Rio Comago. Percorsi a serpentina, assi visivi e coni prospettici accompagnano il visitatore tra boschetti ed ampie "pelouse" erbose alla scoperta di laghi, ruscelli, cascate ed un prezioso impianto di specie arboree esotiche.

## COME ARRIVARE

**Treno:** Linea per Arquata, stazione di Bolzaneto, si prosegue con il servizio di trasporto pubblico extraurbano ALI, linea E.

**Autobus:** Linee 7 e 8 da centro città sino a Bolzaneto, servizio extraurbano ALI, linea E, per S. Olcese o Serra.

**Auto:** Autostrada A7 Genova-Milano, uscita di Bolzaneto, si prosegue 2 km seguendo la cartellonistica di colore marrone "Parco storico Villa Serra".





# INFO & CURIOSITÀ

## Alcune nozioni utili per tutti i visitatori

### ORGANI ISTITUZIONALI

#### Assemblea Consortile

**Roberta Morgano**, Comune di Genova (Presidente); **Andrea Torre**, Comune di Serra Riccò; **Antonietta Tutino**, Comune di Sant'Olcese

#### Consiglio di Amministrazione

**Michele Casissa** - Comune di Genova (Presidente); **Alessandro Parodi**, Comune di Serra Riccò; **Giovanni Repetto**, Comune di Genova; **Francesco Tassistro**, Comune di Genova; **Luigi Vassallo**, Comune di Sant'Olcese.

### ORGANICO

#### Segretario Consortile

Antonello Pace

#### Direttore amministrativo personale - segreteria contabilità

Antonio Talamo

#### Direttore parco

Fabio Calvi

#### Ufficio amministrativo

Daniela Tommasi

### LE ORTENSIE

All'interno del parco all'inglese di villa Serra, è stata inserita una moderna attività culturale, parallela e consona alle caratteristiche intrinseche del parco.

Nel quadro del parco, formato da tenui contrasti di colore, sono stati organizzati diversi piani utilizzando un unico genere botanico: *Hydrangea* classificata nella famiglia delle *Hydrangeaceae*.

Il parco diventa contenitore e fruitore di un'attività tesa alla presentazione botanica, luogo dove ripercorrere la storia dell'ortensie in Europa e in Italia dal 1736 ad oggi.

Si tratta di una collezione permanente di *Hydrangee* realizzata a partire dal 2004, ideata e progettata dallo Studio Ghigino & Associati Architetti, architetti paesaggisti, in collaborazione con il Vivaio Paoli Borgioli di Firenze, specializzato in ortensie.

È la prima collezione pubblica in Italia con quasi 250 specie, per un totale di 1500 piante.

### ACCESSO AL PARCO

#### Orario di apertura del parco:

- Dall'ultima domenica di ottobre sino a febbraio:

- \* dalle 10.00 alle 17.00.

- Dall'ultima domenica di marzo a maggio: dalle 9.00 alle 19.00

- Da giugno a settembre:

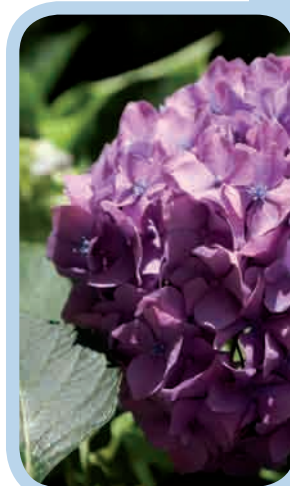
- \* dalle 9.00 alle 20.00

- A marzo e ottobre sino all'ultimo sabato del mese:

- \* dalle 10.00 alle 18.00

- il lunedì il parco apre alle ore 14.00.

Per tutti coloro che desiderassero avere maggiori informazioni è possibile consultare il sito internet [www.villaserra.it](http://www.villaserra.it).



# SAN MICHELE DI CASTROFINO

## LA STORIA

La cappella di San Michele di Castrofino si trova a Serra Riccò, per la precisione in località Favareto, poco sotto il crinale, sul versante della Val Secca, lungo l'antica strada che, abbandonata la via Postumia (che scendeva a Pontedecimo), proseguiva sul crinale passando per Serra e raggiungeva il Passo del Pertuso, nei pressi dell'attuale santuario di Nostra Signora della Vittoria, per poi scendere in Valle Scrivia a Savignone. La prima memoria di questo importante edificio religioso, uno dei più antichi della Liguria, probabilmente costruito dai primi convertiti al Cristianesimo, risalirebbe al 506, data desunta dalla lapide sepolcrale ivi rinvenuta. Nell'anno 909 un diploma del re Berengario ne sancisce la dipendenza dalla chiesa di San Giovanni di Pavia, a testimonianza dell'importanza assunta dai monasteri lombardi durante l'alto Medioevo. In quel periodo la chiesa di San

Michele era parrocchiale, ma nel XIV secolo è segnalata come dipendenza della parrocchia di San Cipriano, forse a causa di un calo della popolazione del borgo causata da epidemie di peste.

Per lunghissimo tempo gli abitanti di Castrofino si battono duramente per ottenere nuovamente il titolo parrocchiale, finché nel 1670 dopo una lunga controversia fu definitivamente sancita la dipendenza da San Cipriano, come attestato da una lapide murata nella facciata dell'attuale cappella. Da allora iniziò purtroppo il declino della chiesa, andata quasi completamente in rovina e sui cui resti nel 1861, per volere dell'allora arciprete di San Cipriano, fu edificata l'attuale cappella, più piccola della primitiva parrocchiale.

Tuttavia anche questa cappella nel corso del XX secolo cadde in stato di abbandono, fino ai recenti restauri in grado di riportarla ai fasti e alle bellezze di tempo.



# IL RESTAURO È COMPLETO

## FESTE E GIUGLIAMENTI PER IL RESTAURO

Sabato 9 Luglio 2011 si sono tenuti i solenni festeggiamenti per la conclusione dei lavori di restauro (2004-2011) della Pieve di San Michele di Castrofino a San Cipriano di Serra Riccò. La Partenza è stata alle ore 16 dal sagrato della chiesa di San Cipriano, con il corteo processionale guidato dal Vescovo Ausiliare di Genova monsignore Luigi Ernesto Palletti e il Clero delle Parrocchie viciniori. Presenti anche i Crociferi della Confraternita di San Cipriano e la banda musicale di Montegrosso d'Asti. Hanno sfilato gli alpini con cappello e gagliardetti, accompagnati dal Presidente della Provincia di Genova, dal Sindaco di Serra Riccò ed altre autorità provinciali e Regionali. La processione si è diretta verso la Pieve di Castrofino, dove alle ore 17 è stata concelebrata la Messa presieduta dal Vescovo Monsignore Palletti. L'artista prof. Raimondo Sirotti ha donato una pala da altare, da lui eseguita, raffigurante San Michele

e per concludere questa magnifica giornata, alla sera sul piazzale di San Cipriano c'è stata anche la grande festa conviviale preparata dagli Alpini. Il ricavato della serata è devoluto per la Pieve di Castrofino. Si ritiene che questa Pieve sia uno degli edifici di culto più antichi della zona. All'interno si trova una epigrafe sepolcrale databile intorno all'VIII secolo d. C. Nel 1861 furono eseguiti lavori del restauro che dettero alla Pieve l'aspetto attuale, ad aula unica e dotata di un solo altare. La Pieve venne officiata sino alla prima metà del 1900, mentre l'edificio subiva un lento decadimento. Grazie ai restauri promossi dal Gruppo Alpini di Serra Riccò, iniziati nel 2004 e terminati nel 2011, la chiesa è tornata all'antico splendore, e gli scavi archeologici eseguiti dalla Soprintendenza per i Beni Archeologici della Liguria, hanno aggiunto interessanti dati storici per la conoscenza di questo importante monumento.

**TOMASO RICHINI**  
**ASSESSORE CULTURA**  
**SERRA RICCÒ**





# AL MULINO DI FONDO

Ristorante, pizzeria, carne e pesce

la veranda



Tranquillità, verde e piatti gustosi. Questi gli ingredienti del Mulino di Fondo, un locale che vi conquisterà immediatamente, con i suoi ampi saloni e lo splendido giardino esterno, ma anche (per le serate invernali) la bellissima stufa in maiolica capace di donare calore e la giusta atmosfera. Tante sono le opportunità, dalla cacciagione alla carne alla brace, ma anche ottimo pesce e pizza. In primavera ed estate poi si pranza in tutta serenità al fresco del pergolato e per i bambini c'è la possibilità di correre e divertirsi nello spazio verde che circonda il locale.

Il Mulino di Fondo è inoltre adatto per cerimonie di ogni tipo e raggiungerlo è davvero facile, lasciato il casello autostradale di Bolzaneto seguite per Serravalle, dopo 5 Km girate a destra e seguite le indicazioni per il locale.

➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Tante sono le gustose opzioni offerte dal Mulino di Fondo, dai prelibati piatti di carne a quelli di pesce, passando per una sfiziosa pizza cotta nel forno a legna, poi selvaggina, piatti con i funghi e i carciofi. Il piatto più gettonato sono senza dubbio i tagliolini all'astice.

do you speak english?

Calm, green and tasty dishes.

This are the ingredients of the "Mulino di Fondo", a place that will immediately captivate you with its spacious lounges and the beautiful garden, but also (for winter evenings) the beautiful tiled stove that gives heat and the right atmosphere.

There are many opportunities, from hunting's food to grilled meat, but also a good fish and pizza. In spring and summer you can dine peacefully outdoors and for the childrens there is the possibility to run and fun in the garden area surrounding the place.

The "Mulino di Fondo" is also suitable for celebrations of all kinds and it is very easy to reach, leaving the Bolzaneto's motorway, you can continue to Serra Riccò and, after 5 km turn right and follow signs for the Restaurant.



L'esterno

**DOVE:**

Via Pernecco Inferiore 24 D  
16010 Serra Riccò (Pedemonte)  
Genova

**CONTATTI:**

010.75.20.98  
34793.01.204  
www.almulino difondo.net

**ORARIO:**

Sempre aperto pranzo e cena  
Chiuso il lunedì

**POSTI A SEDERE:**

260

**PARCHEGGIO:**

Sì, riservato

**SPECIALITÀ:**

Tagliolini all'astice, pizza cotta nel forno a legna,

**CARTA DEI VINI:**

Sì

**SERATE A TEMA:**

Qualche serata musicale

**PRENOTAZIONE:**

Sì, specialmente durante il fine settimana

sala interna



# ANTICA OSTERIA LA NINA

Trattoria, cucina genovese, specialità pasta fatta in casa

la ricca proposta  
dei vini



Grazie al cambio di gestione avvenuto qualche mese fa, l'Antica Osteria La Nina si è rifatta certamente il look senza però perdere quell'atmosfera familiare di cui i clienti possono giovare da sempre. Specialità della casa è senza dubbio la pasta fatta in casa, su cui spiccano ravioli e tagliolini. Degna di menzione è certamente anche la selvaggina, dal cinghiale al capriolo, che può essere accompagnata da un vino a scelta della vastissima carta dei vini a disposizione.

Dall'Antica Osteria La Nina trovano ampia soddisfazione anche gli amanti del pesce, grazie ad uno stoccafisso davvero prelibato.

Su prenotazione si organizzano anche ricevimenti per cerimonie.



**➔ IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Degna di menzione tra le ricche proposte di questo locale è certamente la selvaggina, che va dal cinghiale al capriolo, che può essere innaffiata con ottimo un vino da scegliere nella vastissima carta dei vini a disposizione del cliente.

do you speak  
english

With the takeover that took place about a lot of months ago, the "Antica Osteria La Nina" has certainly remade its look without losing the family atmosphere where customers can benefit always. Specialties of the house is without doubt the homemade pasta (on which stand out ravioli and noodles). Worthy of mention is certainly the game, from boar to roe deer, which may be accompanied by a wine chosen by the vast selection of wines available. At "antica Osteria La Nina" can find great satisfaction the seafood lovers, thanks to a stockfish really delicious. On reservation, are organized also banquets for ceremonies.



la sala interna

**DOVE:**

Via Fratelli Canepa 40  
16010 Castagna  
Serra Riccò

**CONTATTI:**

010751581  
3478794762

**ORARIO:**

Dal Lunedì al Sabato  
dalle 11.30 ore 15,  
il venerdì  
dalle 19.30 alle 23.30  
Domenica aperto  
solo su prenotazione  
per cerimonie.

**POSTI / A SEDERE:**

110

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Ravioli fatti in casa

**CARTA DEI VINI:**

Sì

**SERATE A TEMA:**

Sì

**PRENOTAZIONE:**

Gradita

l'esterno



# BAR BONITO

Aperitivi, trattoria, tavola calda e fredda, cucina casalinga

il locale



Il Bar Bonito è aperto da circa quattro anni tutti i giorni con orario continuato fino alle 19.30 ad esclusione della domenica, è guidato dalla cortesia della signora Cufegni e ha un'offerta molto ampia e di qualità per la clientela, con tanti tipi di aperitivi, piatti caldi e freddi a pranzo e un'ottima cucina casalinga basata sulle tradizionali ricette genovesi, ma non solo. Tra le sue specialità abbiamo la pasta al pesto tradizionale con fagiolini e patate, ma anche tanti altri primi come l'arrabiata, l'ortolana e la pasta al ragù, e poi spazio a secondi, contorni e dolci, il tutto annaffiato da ottimo vino, con la particolarità del Riesling, prodotto vinicolo molto in voga oggi. Inoltre offre un ottimo servizio bar, caffetteria e per gli aperitivi mentre la sera è anche possibile cenare, ma solamente su prenotazione.

➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Al Bar Bonito si punta sicuramente sui primi piatti, tra le proposte da segnalare troviamo sicuramente la pasta all'arrabbiata, al ragù, al pesto con fagiolini e patate e l'ortolana. Tutti i piatti sono comunque improntati ai dettami della cucina casalinga, sinonimo di grande qualità.

do you speak  
english?

The Bar Bonito is opened from about 4 years and every day without lunch break until 7.30 p.m except sunday. It is driven by the courtesy of Mrs. Cufegni and it has a very wide and quality offer for its customers with many types of drinks, hot and cold dishes for lunch and a good home cooking based on traditional Genoese recipes, but not only. Among its specialties, we can find the traditional pasta with pesto with green beans and potatoes, but also many pasta dishes as "arrabbiata", "ortolana", "pasta al ragù" and many second courses, vegetables and desserts. You can enjoy a fine wine, with the particularity of Riesling, a type of wine. Also offers a great bar, cafeteria and aperitifs. In the evening there's the possibility to dine by reservation only.



sala interna

**DOVE:**

Via Fratelli Canepa 138 C  
16010 Serra Riccò (Mainetto)  
Genova

**CONTATTI:**

010.75.13.94 (telefono e fax)  
340.9223944

**ORARIO:**

Dalle 7 alle 19.30  
Domenica chiuso

**POSTI A SEDERE:**

28

**PARCHEGGIO:**

sì

**SPECIALITÀ:**

Pasta al pesto tradizionale,  
con patate e fagiolini

**CARTA DEI VINI:**

sì, specialità riesling

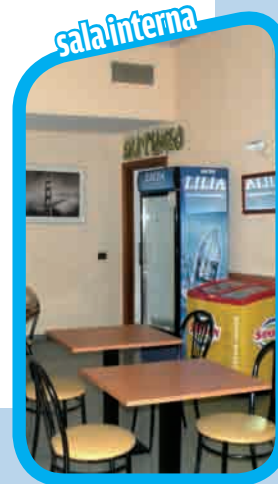
**SERATE A TEMA:**

Solo su prenotazione

**PRENOTAZIONE:**

Sì, per la cena

sala interna





# COCCODRINK

Enoteca con cucina, aperitivi, degustazioni, feste a tema

fillocale



Un'offerta davvero ampia da Coccodrink, con tanti piatti gustosi e menù a prezzo fisso a mezzogiorno, poi segnaliamo la possibilità di degustazioni e aperitivi lunghi con ottimo buffet a disposizione, il tutto all'insegna della cortesia e della professionalità per un locale aperto da circa 8 anni che, da 4, ha deciso di ampliarsi con la cucina. Inoltre alla sera ci sono feste a tema, e tante leccornie tutte da gustare. Il nome del locale ha un'origine curiosa, il fondatore Riccardo (che ora lo gestisce con il suo socio Marco) era conosciuto fin dai tempi della scuola alberghiera con il nome di "Cocco" e da lì ha deciso di unire il suo appellativo con Drink (vista la vasta offerta di aperitivi e cocktail) creando appunto il curioso nome di Coccodrink.

**➔ IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Lo chef del Coccodrink consiglia a tutti i suoi clienti di gustare due delle specialità più sfiziose della cucina ligure, stiamo parlando dello stoccafisso accomodato, con patate, olive e delle trippe con fagioli e patate. Insomma, due autentiche prelibatezze.

do you speak  
english?

By Coccodrink there's an offer very broad, with lots of tasty dishes and fixed price menu for lunch, then we mention the possibility of tasting, and long drinks with excellent buffet, all by courtesy and professionalism. This place is opened from 8 years and 4 years ago has decided to expand with the kitchen. At night there are theme parties, and many delicacies to taste.

The restaurant's name has a curious origin: Riccardo, the founder (that now runs with his partner Marco) was known since the school by the name of "Cocco" and for this reason he has decided to associate his name with drink (because there's a large offer of aperitifs and cocktails) creating this curious name.



sala interna

**DOVE:**

Via Medicina 52  
16010 Serra Riccò (Pedemonte)  
Genova

**CONTATTI:**

010.75.02.15  
coccodrink@hotmail.it  
www.coccodrink.it

**ORARIO:**

Sempre aperto dalle 7.00 all'1.00

**POSTI A SEDERE:**

40

**PARCHEGGIO:**

A 10 metri dal locale

**SPECIALITÀ:**

Stoccafisso accomodato, trippe, pesto, tagliata, "bourguignon"

**CARTA DEI VINI:**

Completa

**SERATE A TEMA:**

Sì

**PRENOTAZIONE:**

Solo per cena

sala interna



# DA MARISA

Trattoria, cucina casalinga, specialità genovesi, osteria

il locale



La trattoria Da Marisa è uno di quei locali in cui il tempo sembra essersi davvero fermato, dove si respira l'aria di un tempo, con un delizioso profumo che arriva dalle cucine, tipico della cucina genovese delle nostre nonne. Tante sono le prelibatezze da gustare, da soli o in compagnia, e tutte fatte in casa secondo le ricette della tradizione culinaria della nostra regione.

Dalla cima ai ravioli, passando per il classico minestrone con il pesto all'arrosto e tutta la pasta ripiena, poi teglierini e tantissime altre sfiziosità. Il locale è piccolo e ha circa 30 posti a sedere, ma molto grazioso, per questo è assolutamente richiesta la prenotazione, per non rischiare di non trovare posto. Se cercate cibo sano e genuino, cucinato con i prodotti tipici genovesi ecco la trattoria che fa per voi.



➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Tutti i piatti della cucina tipica genovese come ad esempio la cima, la pasta al pesto, l'arrosto, il minestrone con il pesto, i ripieni, i ravioli, i pansoti e i taglierini. Tutti i piatti sono preparati secondo le ricette della tradizione, con prodotti sani e genuini.

do you speak english?

“Trattoria Da Marisa” is a tavern where time seems to have really stopped, where you can breathe the air of a time, with a delicious smell coming from the kitchen, typical of the Genoese cuisine of our grandmothers. There are many delicacies to taste, alone or in company, and all home-made according to recipes of the region Liguria.

From “cima” (it is a typical Genoese cold cut) to “ravioli”, from the classic “minestrone with roast's pesto” to all the filled pasta, then “taglierini” and many other delicacies. The tavern is small and it has about 30 seats, but it is very pretty, for this reason it is absolutely required reservation, or you might not find seat.

If you look healthy and natural food, cooked with typical Genoese products, this is the tavern for you.



sala interna

**DOVE:**

Via Pernecco Superiore 2  
16010 Serra Riccò  
(Pedemonte)  
Genova

**CONTATTI:**

010.75.08.78

**ORARIO:**

Dalle 09.00 alle 20.30/21.00  
Chiuso il martedì

**POSTI A SEDERE:**

Circa 30

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Tutti i piatti della tipica cucina genovese

**CARTA DEI VINI:**

Sì

**SERATE A TEMA:**

No

**PRENOTAZIONE:**

Absolutamente sì

sala interna



# DA U RUNCA

Trattoria, bar, cucina casalinga

il locale



Uno dei nuovi locali presenti a Serra Riccò il bar - trattoria Da U Runca, che si trova al numero 98 di Via Medicina e offre una cucina prevalentemente casalinga alla sua clientela, con specialità come il pesto, lo stoccafisso e il filetto d'asino, un piatto davvero prelibato che non è facile trovare in molti altri locali. Il tutto si può abbinare con diverse qualità di vino rosso o bianco.

La prenotazione è gradita e i posti a sedere sono circa una trentina e per il futuro si pensa di realizzare anche qualche serata a tema. Il locale è anche bar ed è aperto tutti i giorni ad esclusione della domenica dalle 7 alle 15 e poi dalle 18 alle 22. Insomma per un buon cocktail, una pausa caffè, un buon bicchiere di vino o un pasto all'insegna della cucina casalinga ecco il locale adatto a tutti.

➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Una delle specialità consigliate dalla cucina del bar - trattoria Da U Runca è senza ombra di dubbio il filetto d'asino, un piatto che non molti locali hanno nel proprio menù, ma che va assolutamente gustato. Altre proposte possono essere lo stoccafisso o il pesto.

do you speak english?

One of the new places in Serra Riccò is the bar - restaurant Da U Runca, situated at number 98 in the street Medicina and it offers a predominantly home cooking for its customer with specialty like pesto, stockfish and the donkey's fillet, a really delicious dish that is not easy to find in many other locals.

Everything can be matched with different qualities of red or white wine.

Reservation is welcome and seats are about thirty and for the future there is the idea to realize even some theme night. The place is also a bar and is open daily except on Sundays from 7 a.m to 3 p.m. and then from 6 p.m. to 10 p.m. So for a good cocktail, a coffee break, a good glass of wine or a meal in the name of the local home cooking here is suitable for everyone.



sala interna

**DOVE:**

Via A. Medicina 98 A  
Serra Riccò (Pedemonte)  
16010 Genova

**CONTATTI:**

010.75.48.842

**ORARIO:**

Dalle 7 alle 15  
e dalle 18 alle 22  
Chiuso la domenica

**POSTI A SEDERE:**

30

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Stoccafisso, filetto d'asino

**CARTA DEI VINI:**

Sì

**SERATE A TEMA:**

Non ancora, ma in futuro potrebbero essere previste

**PRENOTAZIONE:**

Gradita

sala interna

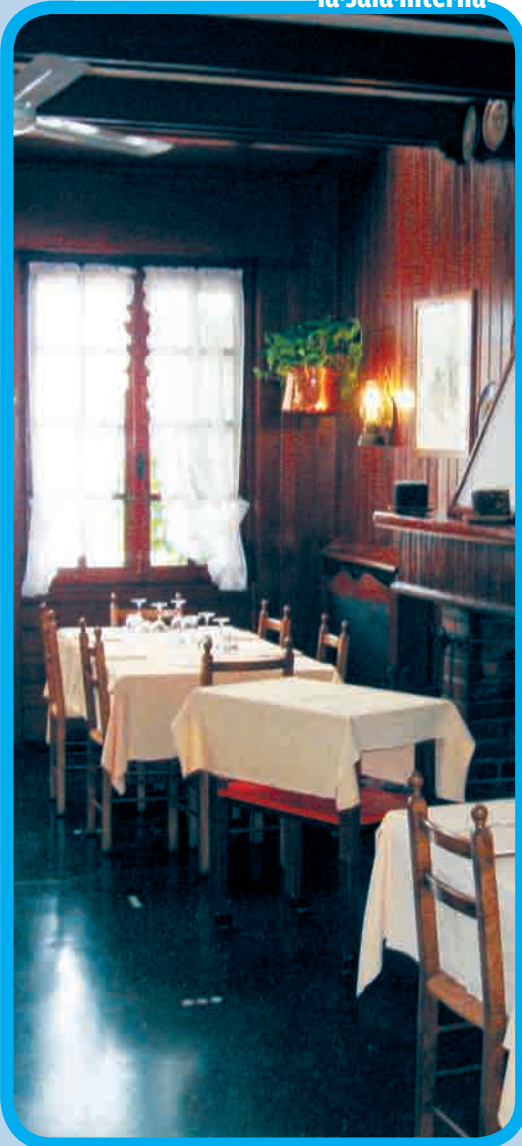




# FERRANDO

Ristorante del Buon Ricordo con cene a tema

la sala interna



Il ristorante Ferrando è senza ombra di dubbio uno dei punti di riferimento della buona cucina non solo a San Cipriano, ma anche della Liguria intera. Lo storico ristorante genovese fa parte della cucina del Buon Ricordo e attivo dal 1955, lega la sua storia alla famiglia Ferrando, oggi rappresentata da Piero, che con la moglie propone una tipica cucina d'entroterra ligure: carni e selvaggina, erbe, funghi e tartufi a seconda delle stagioni. L'ambiente è rustico ma accogliente, con notevole risorsa nel giardino. Degna di nota la cantina con circa 170 etichette nazionali. Notevole è anche il calendario di serate a tema, tra cui formaggi, agnello, funghi, zucca, "Bagna Caoda", erbe e molto altro. Da ben venti anni il ristorante Ferrando propone serate a tema, una al mese, eccetto per il mese di Agosto.

➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Lo chef del ristorante Ferrando consiglia caldamente i piatti a base di funghi, erbe e tutta la selvaggina in generale. Ottima anche la pasta della casa, che essendo di produzione propria, presenta un sapore genuino e adatto a palati fini.

do you speak english?

Restaurant Ferrando is without any doubt the point of reference of good cuisine not only in San Cipriano but also of entire Liguria. The memorable Genoese restaurant is a part of "Buon Ricordo" cuisine and has been open since 1955. Its' story is connected with Ferrando family which today is represented by Piero who together with his wife proposes a typical Ligurian hinterland cuisine with meat and game, herbs, mushrooms and truffle depending on the season. The environment is rustic but cosy with a notable garden. Noteworthy is a wine cellar with about 170 national etiquettes. The calendar of theme evenings as cheese, lamb, mushrooms, herbs etc... is also remarkable. Restaurant Ferrando has been offering theme evenings for twenty years once a month except August.



sala esterna

**DOVE:**

Via D. Carli, 110  
16010 San Cipriano - Genova

**CONTATTI:**

Tel. 010.751925 o 010.750276  
Fax 010.7268071  
www.ristorante-ferrando.com  
info@ristorante-ferrando.com

**ORARIO:**

Aperto dalle 9.00 alle 15.00 e dalle 19.30 alle 21.30. Chiuso domenica sera e lunedì e martedì non festivi

**POSTI A SEDERE:**

120 sala interna e 20 sala esterna

**PARCHEGGIO:**

Privato, nel piazzale antistante il locale

**SPECIALITÀ**

Vitelle all'uccelletto con piatto del Buon Ricordo in omaggio

**CARTA DEI VINI:**

Completa con ben 170 etichette italiane, specialmente dal Nord Italia

**SERATE A TEMA:**

Una al mese eccetto agosto dal lontano 1993

**PRENOTAZIONE:**

Consigliabile



# FRATELLI MORANDO

Trattoria della Crocetta dal 1861 specializzata in cucina genovese

il locale



La Trattoria della Crocetta dei Fratelli Morando è uno dei più antichi e prestigiosi ristoranti di Genova essendo aperto dal 1861.

Situato in una splendida area nei pressi di Orero, può vantare una cucina specializzata nei piatti genovesi con un menù ricco che varia di stagione in stagione. La conduzione familiare è senza ombra di dubbio il punto forte del locale, che può infatti trasmettere un'atmosfera familiare al cliente nella splendida sala interna che vanta ben novanta posti a sedere. Ottima anche la proposta dei vini, specialmente per quanto concerne la produzione vinicola piemontese e lombarda.

La Trattoria dei Fratelli Morando è aperta tutti i giorni eccetto il martedì, dal lunedì al giovedì esclusivamente per l'ora di pranzo, mentre da venerdì a domenica sia per pranzo che per cena.



**⇒ IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Lo chef della storica Trattoria dei Fratelli Morando consiglia vivamente i ravioli di produzione propria o per chi fosse amante dei primi in alternativa le lasagne al pesto. Ottima anche la cima, ma occhio a non esagerare, meglio lasciare spazio anche ai dolci, esclusivamente fatti in casa.

do you speak english?

The Trattoria "Crocetta dei Fratelli Morando" has been open since 1861 and is one of the oldest and the most prestigious Genoa restaurants.

Situated in a marvelous place nearby Oreo, the trattoria boasts a cuisine specialised in Genoese dishes with rich menu varying from season to season. Without any doubt the strong side of restaurant is the fact that it is run by a family which spreads an informal and friendly atmosphere in the hall containing around 90 places to sit. The choice of wines is also optimal especially concerning those of Piemontese and Lombard origins. The Trattoria of the Morando Brothers is open everyday except Tuesdays, from Monday till Thursday only at lunch time while from Friday till Sunday at lunchtime as well as at dinner time.

**DOVE:**

Via Luigi Valente 13  
16010 Serra Riccò - Genova

**CONTATTI:**

010.758008

**ORARIO:**

Martedì giorno di chiusura. Da lunedì a giovedì aperto per il pranzo, mentre da venerdì a domenica aperto pranzo e cena.

**POSTI A SEDERE:**

90 posti nella sala interna

**PARCHEGGIO:**

Riservato a lato del locale

**SPECIALITÀ:**

Piatti tipici della cucina genovese, ravioli, fritto misto e i dolci della casa

**CARTA DEI VINI:**

Completa, piemontese e lombarda

**SERATE A TEMA:**

No

**PRENOTAZIONE:**

Non necessaria, ma gradita



# LA PECORA NERA

Pizzeria, pub, wine bar

il locale



Per gustare un'ottima pizza cotta nel tradizionale forno a legna c'è La Pecora Nera a Serra Riccò, un locale che offre una vasta gamma di pizze (circa 35 le proposte del menù), poi focacce, farinate e piadine, insomma tante delizie per il vostro palato. Il locale è aperto oramai da 5 anni e il suo punto di forza è senza dubbio la cottura nel forno a legna, per creare un prodotto che sia allo stesso tempo sfizioso e in linea con la tradizione italiana. Il locale è aperto tutti i giorni ad esclusione del lunedì, ha 60 posti a sedere e offre un buon parcheggio nelle vicinanze per dare davvero ogni comodità necessaria al cliente. Inoltre per gli amanti del vino è a disposizione una bella carta, con tanti prodotti vinicoli di estrema qualità, oltre a birre e bevande di vario genere che vanno così incontro ad ogni esigenza.

**➔ IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Tutte le pizze che trovate da La Pecora Nera sono veramente deliziose, con un'offerta davvero vasta che prevede circa 35 prodotti diversi tra cui scegliere in base ai propri gusti. La cottura è rigorosamente nel forno a legna.

do you speak  
english?

To enjoy an excellent pizza cooked in the traditional wood stove, there's "La Pecora Nera" (that means the black ship) in Serra Riccò, a place that offers a wide range of pizzas, then buns, farinate and tortillas, and many others delights for your palate. "La Pecora Nera" opened its doors 5 years ago, and its strenght is certainly cooking in wood stove, to make a product which is at the same time delicious and in line with typically italian tradition. "La Pecora Nera" is open every day except monday, it has about 60 seats and it offer good and near parking to give every necessary comfort to its customers. Then, for wine's lovers there's a wide range of choice, with many wine products of extreme quality, as well as beer and beverages that will surely meet your personal taste.



la veranda

**DOVE:**

Via Medicina 54  
16010 Serra Riccò (Pedemonte)  
Genova

**CONTATTI:**

010.75.17.22  
348.16.90.238

**ORARIO:**

Dalle 17.30 a mezzanotte  
Lunedì chiuso

**POSTI A SEDERE:**

60

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Tutte le pizze, che vengono cotte nel forno a legna

**CARTA DEI VINI:**

Sì

**SERATE A TEMA:**

No

**PRENOTAZIONE:**

Gradita

il logo

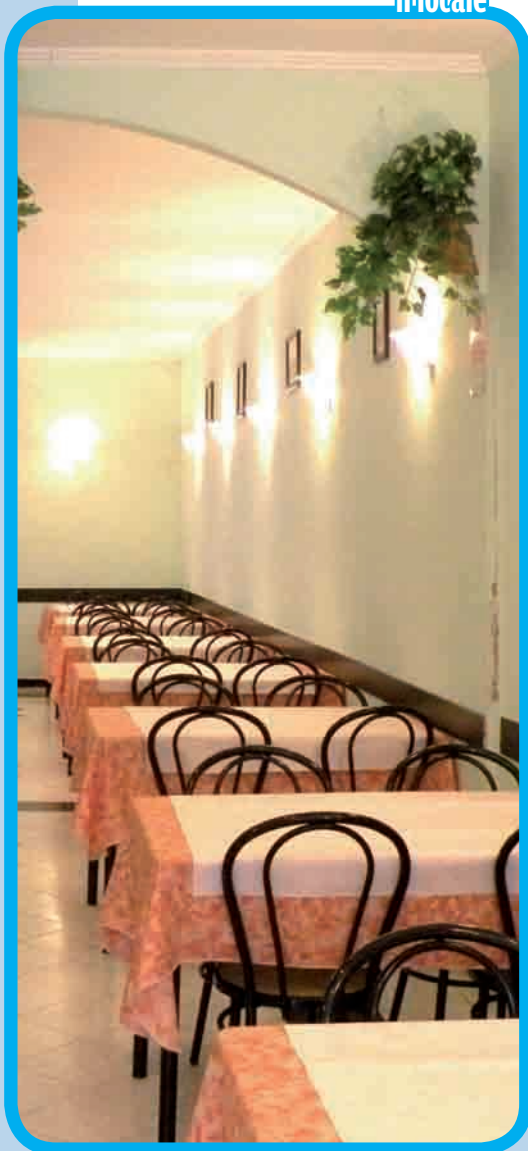




# LA RUOTA

Bar, ristorante, pizzeria

il locale



La Pizzeria La Ruota offre circa 65 tipi di pizza, con la possibilità di crearne di nuove a propria scelta seguendo i diversi gusti del cliente, basta chiedere al pizzaiolo, il signor Pasquale Galluzzo, e lui saprà venire incontro alle varie preferenze. Appena entrati si viene colpiti dalla cortesia e dalla disponibilità del titolare, il signor Galluzzo che, insieme alla moglie, cerca sempre di mettersi a disposizione della clientela con cordialità e professionalità. Tra i punti di forza del locale la vasta gamma di pizze, i primi con la specialità del "Piatto La Ruota" (a base di salumi), le grigliate miste, i secondi, la carne alla brace e ottimi contorni, oltre a vini come il Dolcetto, il Barbera e la Bonarda, ma anche altre bevande. Insomma, per una segnata all'insegna della buona cucina ecco il locale che fa per voi.

➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Ecco i piatti consigliati da La Ruota: la "pizza alla porcellona", con prosciutto, wurstel, salsiccia e salame piccante, un vero e proprio "must", poi le grigliate miste e il "Piatto La Ruota" a base di salumi rossi con sugo e tante altre gustosità.

do you speak english?

"La ruota", which means the wheel, is a pizzeria which offers about 65 types of pizzas, with the possibility to personalize your pizza from any one of your favorite pizza toppings, just ask to pizza maker, Mr. Galluzzo, and he will meet your preferences. Entering in the pizzeria, you will notice the courtesy of the owner, Mr. Galluzzo, with his wife. He always tries to make themselves available to guest with great cordiality. One of the strengths of this pizzeria is the wide range of pizzas, pasta dishes with the speciality "Piatto La ruota" (cold cuts platter), the mixed grill, the second courses, grilled meat, side dishes, as well as wines like "Dolcetto", "Barbera" but also many types of drinks. In short, if you want to spend an evening based on tasty food at very attractive prices, this is the place for you.



sala interna

**DOVE:**

Via Medicina 64  
16010 Serra Riccò (Pedemonte)  
Genova

**CONTATTI:**

010.75.06.89

**ORARIO:**

Dalle 15.30 con il bar,  
dalle 18.00 con le pizze  
sino a fine serata

**POSTI A SEDERE:**

100 d'inverno, 180 d'estate

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Pizza alla Porcellona

**CARTA DEI VINI:**

No, ma sono disponibili comunque vini sia bianchi che rossi

**SERATE A TEMA:**

No

**PRENOTAZIONE:**

Gradita

sala interna



# L'OSTAIA DU CHIXOU

Trattoria, cucina casalinga, bar, tabaccheria

il locale



Da oltre sei anni L'Ostaia du Chixou è uno dei luoghi cardine dove gustare una cucina tipicamente casalinga e genovese in un contesto familiare e gradevole, con il suo stoccafisso o la sua pasta al pesto davvero prelibatissima e tutta da assaporare lasciandosi andare ai piaceri della tavola, il tutto da accompagnare con ottimi vini prevalentemente piemontesi o veneti, ma ovviamente non solo visto che sono disponibili anche altre proposte. Inoltre il locale è anche bar e rivenditore di tabacchi, si tratta di un'offerta davvero completa e adatta a ogni gusto e a ogni esigenza a partire da una semplice e rilassante pausa caffè fino ad un ottimo pranzo con piatti prelibati tipici della tradizione di casa nostra, ma anche un luogo di ritrovo nel pomeriggio per sorseggiare un buon bicchiere di vino.



➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

I titolari de L'Ostaia du Chixou consiglia agli avventori alcuni piatti prelibati della cucina di casa nostra, come ad esempio la pasta al pesto, piatto tipico ligure, che è senza dubbio uno dei punti di forza del locale, ma anche lo stoccafisso alla genovese.

do you speak english?

Over 6 years L'Ostaia du Chixou is a cornerstone of the places where you can enjoy a typical home and Genoese kitchen in a very friendly and enjoyable counterstand, with its great stockfish or its pasta with pesto really delicious, letting go to enjoying all the pleasures of good food, all served with predominantly Piemonte and Veneto wines, but obviously not only because there are other proposals for the customers.

In addition, the place is also bar and tobacconist, for this the offer is very complete and suitable for every taste and need, from a coffee break to an excellent lunch with typical traditional dishes of our region: Liguria. But there are also many other interesting things, for example L'ostaia du Chixou in the evenings is a meeting place to sip a glass of wine.



sala interna

**DOVE:**

Via Fratelli Canepa 122  
16010 Serra Riccò  
(Mainetto)  
Genova

**CONTATTI:**

010.75.16.73

**ORARIO:**

Dalle 6 alle 20  
Domenica chiuso

**POSTI A SEDERE:**

50

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Pasta al pesto

**CARTA DEI VINI:**

Sono disponibili vini soprattutto piemontesi e veneti

**SERATE A TEMA:**

No

**PRENOTAZIONE:**

Solitamente no

sala interna



# NEW BULLDOG PUB

Musica live, biliardo, pub, pizzeria, cucina casalinga, feste e raduni

piano superiore



Il punto di ritrovo per antonomasia dei ragazzi della zona, ma anche di tutta la Valpolcevera. Il New Bulldog è fornito di un ampio parcheggio, è disposto su due piani: al pianoterra si trovano il bar, con il suo bancone, la sala concerti, con tantissimi posti, mentre al piano superiore ecco la sala biliardi e un'altra sala ristorante. Il locale ha cambiato gestione a gennaio 2010, è stato rinnovato, offre pizze cotte nel forno a legna e cucina casalinga. Organizza inoltre buffet per cerimonie e feste di ogni genere oltre a meeting o raduni e dispone di servizi adatti anche per persone invalide, un servizio certamente molto importante. Inoltre è possibile vedere le partite di calcio e si organizzano feste a tema. Tutte da gustare sono le grigliate, da accompagnare con la gustosa birra della casa, ovviamente la Bulldog.

➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Tra le specialità della casa le grigliate di carne e ovviamente la birra Bulldog, doppio malto rossa dal gusto deciso, ma anche ben 57 pizze tutte da provare, anche da asporto. Il locale è disponibile per organizzare feste, cerimonie, meeting e raduni.

do you speak english?

The meeting point for excellence for guys in the area, but also in entire "Valpolcevera", The "New Bulldog" has two beautiful areas of parking: It is on two floors and it is divided into four areas: In the ground floor we can find the bar, with its balcon, the concert hall, with many places, while at upstairs there is biliard room with another restaurant room.

Management has changed in January 2010 and the place has been renewed and offers pizzas cooked in the wood stove and home cooking. It also organizes buffet for ceremonies or gatherings and it also offers services suitable for disabled persons, certainly an important detail. Also, there's the possibility to see football matches and theme parties are organized. Grilled are all to taste with the house beer: the Bulldog



la sala biliardo

**DOVE:**

Via A. Pellissa 2D  
16010 Serra Riccò  
(Genova)

**CONTATTI:**

010.86.01.823, 339.10.13.842,  
347.51.23.682, newbulldogpub.com

**ORARIO:**

Pub: dalle 14.00 a mezzanotte  
Pizzeria da asporto: dalle 17 alle 23  
Chiuso il lunedì e martedì

**POSTI A SEDERE:**

Circa 200

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Grigliate, birra,  
pizze cotte nel forno a legna

**CARTA DEI VINI:**

Disponibili alcuni vini,  
ma specializzati nelle birre

**SERATE A TEMA:**

Sì

**PRENOTAZIONE:**

Gradita

piano inferiore





# PISOLO

Music pub, pizzeria, karaoke

la pizzeria



Offerta ampia da Pisololo, un ritrovo per i giovani, ma non solo, che offre sia una bella pizzeria, con circa 50 tipi di pizze gustose e da provare, ma anche un music pub dove gustare dell'ottima birra e tanti cocktail.

La prima è aperta tutti i giorni, ad esclusione del martedì, dalle 18.30 a mezzanotte, mentre il secondo non ha giorni di chiusura e i suoi orari sono dalle 21 all'una di notte e nel week-end (venerdì e sabato) si tira avanti fino alle 2.

In alcune serate c'è anche la possibilità del karaoke, per divertirsi in compagnia con ottima musica e tanta allegria.

Per quanto riguarda la pizzeria può essere necessaria la prenotazione, ma più che altro per il fine settimana e il sabato sera, altrimenti con i suoi 70 posti a sedere riesce sempre a soddisfare le esigenze della clientela.

➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Assolutamente da provare la Pizza Pisolo che, come ingredienti, prevede patè di oliva, mozzarella e speck, ma oltre 50 sono le proposte diverse della pizzeria, mentre per il pub ci sono tante ottime birre e moltissimi cocktail da sorseggiare.

do you speak english?

A very large offer by Pisolo (the italian name of the dwarf sleepy of the story for children Snow White), a meeting point for guys, but not only, that offer a good pizzeria with about 50 types of delicious pizzas to try, but also a music pub where enjoy good beer and a lot of cocktails.

The pizzeria is open every day except tuesday from 6.30 p.m. to midnight, while the pub has not closed days and it's open from 9 p.m to 1 a.m and in the week end (friday and saturday) is open to 2 a.m. Some nights there's the possibility to sing with karaoke, to have fun together with great music.

Regarding the pizzeria may be necessary booking, mostly on weekends and saturday evening, otherwise with its 70 seat can't often meet the needs of customers.



il pub

**DOVE:**

Via F.lli Canepa 72  
Serra Riccò (Castagna) 16010 Genova

**CONTATTI:**

010.75.48.863

**ORARIO:**

Pizzeria: 18.30 - 00.00  
chiuso il martedì  
Pub: tutti i giorni 21.00 - 01.00  
Venerdì e sabato: 21.00 - 02.00

**POSTI A SEDERE:**

70 in pizzeria e 110 nel Pub

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Pize, cocktail, birra

**CARTA DEI VINI:**

Sono disponibili sia vini bianchi che rossi

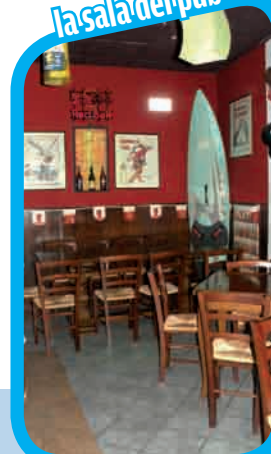
**SERATE A TEMA:**

Sì

**PRENOTAZIONE:**

Consigliata nel fine settimana

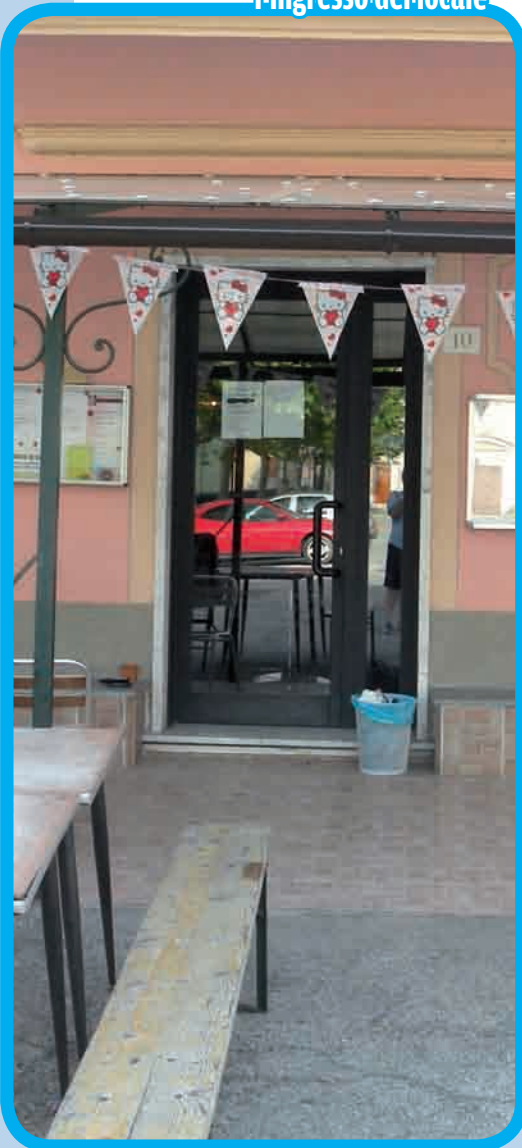
la sala del pub



# RISTORANTE CÀ DE VOJÈ

L'ex trattoria Ghigolino propone tante squisite novità

l'ingresso del locale



L'ex Trattoria Ghigolino, ora diventato "Ristorante Cà De Vojè" si trova Valleregia e offre una cucina tipicamente casalinga alla sua clientela, con piatti della tradizione locale, pasta e dolci fatti in casa con ingredienti genuini. Nel periodo estivo c'è anche la possibilità di mangiare nella splendida terrazza con vista panoramica. Tra le sue specialità abbiamo i pansoti alla salsa di noci, le trofie e i ravioli, da abbinare con gli ottimi vini disponibili come ad esempio il Gavi, il Dolcetto, il Muller Thurgau, il Gavi, il Pigato e molti altri. Ottimi sono anche i secondi come per esempio l'ottima grigliata mista, le scaloppine il Filetto alla Castelnagno, il Filetto al barolo, il coniglio alla ligure, le trippe, il bollito misto, la tagliata con rucola, la cima alla genovese e molto altro, senza dimenticare i dolci della casa, tutti gustosi e da assaporare.



➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

I pansoti alla salsa di noci, i ravioli al sugo, gli gnocchetti con il gorgonzola e soprattutto le trofie di castagna, una vera e propria specialità che non tutti hanno nel proprio menù e che è tipica della tradizione culinaria genovese.

do you speak  
english?

Ex trattoria Ghigliano now is "Cà De Voje Restaurant" is in Valleregia and it offers a typical home cooking for its customers, with traditional local dishes, pasta and sweets homemade with genuine ingredients. In summer there is the possibility to eat in the beautiful terrace with panoramic view. Among his specialties we can find pansoti with the walnut sauce, chestnuts trofie, and ravioli, to match with the best wines available, such as Muller Thurgau, Dolcetto, Gavi, Dolcetto, Pigato and many others. Very good is also second dishes, for example the "Filetto alla Castelnagno", "Filetto al barolo", "coniglio alla ligure", "trippe", "bollito misto", "tagliata con rucola" and "cima alla genovese". Finally you have to try also the sweet speciality made in this restaurant. They are all very good.



la trattoria

**DOVE:**

Piazza Padre Luigi Risso 10  
Valleregia - Serra Riccò  
16010 (Genova)

**CONTATTI:**

010.9882191 - 348.7032894 -  
340.0575305 - [www.cadevoie.it](http://www.cadevoie.it)

**ORARIO:**

Dalle 9 a mezzanotte  
Chiuso il lunedì

**POSTI A SEDERE:**

180

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Trofie di castagne, ravioli,  
pansoti alla salsa di noci

**CARTA DEI VINI:**

Sì

**SERATE A TEMA:**

Sì

**PRENOTAZIONE:**

Gradita

valleregia



# SANTI GARDEN

Ristorante, trattoria, cucina ligure e toscana

fillocale



Cordialità, professionalità, vocazione turistica e una cucina prelibata. Questi sono gli ingredienti che potrete trovare da Santi Garden, uno dei migliori locali con le sue specialità liguri e toscane, tutti i vini della nostra regione e del Piemonte, ma anche i migliori delle altre aree geografiche. Tra le delizie del palato consigliamo i corzetti alla polceverasca, la tagliata con lardo di colonnata e quella con i funghi porcini, ma anche le linguine allo scoglio, le trippe nella stagione invernale, i ravioli, sia di carne che di pesce, e (su prenotazione) piatti particolari per gli amatori, come la bistecca alla fiorentina, gli scampi vivi o le lumache. Il giorno di chiusura è la domenica, ma per comitive di almeno 10 persone viene aperto anche nella festività. Infine una chicca, il menù in tre lingue: italiano, inglese e francese.

**➔ IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Per gli amanti della carne Ravioli al tartufo e ai porcini come primo e Tagliata con lardo di colonnata per secondo. Per chi invece preferisce il pesce si consigliano i ravioli di pesce e una gustosissima frittura mista. Imperdibili anche i corzetti alla polceverasca, i pansoti e le linguine allo scoglio.

do you speak  
english?

Friendliness, professionalism, tourism and fine cuisine. These are the ingredients that you can find by Santi Garden, one of the best places with its Ligurian and Tuscan specialties, all the wines of our region Liguria and Piedmont, but also the best of other geographical areas. Among the pleasures of the palate to recommend "corzetti alla polceverasca", cut with the lard of the colonnade and that with porcini mushrooms, but also linguine with seafood, tripe in winter, ravioli with meat or fish, and (on reservation) special dishes for food lovers, like the Florentine steak, live scampi or snails.

The closing day is sunday, but for groups of 10 people is also open in the holiday. Finally a real gem for tourists: the menu is in three languages: Italian, English and French.



laveranda

**DOVE:**

Via Campo Poggio 3  
Serra Riccò (Pedemonte)  
16010 Genova

**CONTATTI:**

010.75.02.73 e 340.24.83.810

**ORARIO:**

Dalle 12 alle 14.15 e dalle 19 alle 22.15  
Chiuso la domenica,  
ad eccezione di eventi particolari

**POSTI A SEDERE:**

70

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Liguri e toscane, tagliate, frittiture,  
carne, pesce, trippe, lumache

**CARTA DEI VINI:**

Sì

**SERATE A TEMA:**

Per ora no

**PRENOTAZIONE:**

Tendenzialmente no

sala interna





# TRATTORIA LA CAMPORA

Cucina casalinga, specialità genovesi

il locale



Alla Trattoria La Campora il tempo sembra essersi fermato ed è possibile ritrovare una piccola oasi di pace dallo stress cittadino. Qui gli avventori potranno gustare tante delizie del palato cucinate e preparate secondo le tradizionali ricette genovesi, come ad esempio la cima, l'insalata russa, i ravioli, il fritto misto all'italiana, il pesto, insomma tutti quei piatti che fanno parte della storia culinaria della nostra regione e che vengono preparati con sapienza ed esperienza in questa trattoria.

La prenotazione è gradita, più che altro per poter preparare con cura i vari piatti che volete gustare, dato che tutto viene preparato al momento, con una cucina tipicamente casalinga e tutta da provare. Il locale è chiuso il lunedì e il martedì, mentre gli altri giorni è aperto fino a tarda serata e dispone di circa 150 posti a sedere.

**⇒ IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Tutti i piatti della tradizione culinaria genovese, in particolare la cima e l'insalata russa che vengono preparate secondo la tradizionale ricetta, poi le lasagne, i ravioli, il fritto misto all'italiana, il pesto e i pansoti, tutto cucinato sul momento.

do you speak  
english?

In the trattoria La Campora the time seems to be stopped and it's possible to find a small oasis from urban stress. There the customers can enjoy many delicacies for the palate and prepared according to traditional recipes Genoese, such as the cima (it is a typical Genoese cold cut), the Russian salad, ravioli, italian mixed fried, pesto, all those dishes that are part of the culinary history of this region: Liguria and that are prepared with wisdom and experience in this trattoria. The reservation is appreciated more than anything else to prepare carefully the various dishes that you enjoy, because everything is freshly prepared, with a typical home kitchen and all to try. The place is closed Mondays and Tuesdays, while other days it is open till late and it has approximately 150 seats.



sala interna

**DOVE:**

Via Serra 55  
Serra Riccò  
16010 Genova

**CONTATTI:**

010.75.02.75

**ORARIO:**

Dalle 9 a mezzanotte  
Chiuso il lunedì  
e il martedì

**POSTI A SEDERE:**

150

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Insalata russa, cima, ravioli, lasagne,  
fritto misto all'italiana

**CARTA DEI VINI:**

Sì

**SERATE A TEMA:**

No

**PRENOTAZIONE:**

Gradita

Il giardino



# TRATTORIA LUCIANO

Cucina genovese, specialità pesce

il locale



Dal 2000 la Trattoria Luciano offre alla propria clientela una cucina prelibata fatta di ingredienti genuini e di casa nostra, con piatti tipici della cucina genovese, come la torta Pasqualina, la pasta al pesto o lo stoccafisso, con una spiccata predisposizione verso i prodotti del mare secondo la tradizione culinaria della nostra regione. Tante sono le delizie del palato da gustare in questa caratteristica trattoria genovese dove la cordialità e la professionalità sono di casa e dove sono disponibili 30 posti a sedere e un comodo parcheggio per l'auto. Il titolare ci svela qual è il piatto preferito da parte della sua clientela, si tratta di un primo, gli "Spaghetti alla Bottarga" per la precisione, altro piatto tipico della tradizione marinara che potrete assaporare in tutta tranquillità qui a Serra Riccò, in frazione Castagna.

**⇒ IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Tutta la cucina tipicamente genovese, dallo stoccafisso alla torta Pasqualina merita di essere assaggiata in questo locale, il piatto più gradito dai clienti, come ci ha svelato il titolare della Trattoria Luciano sono gli spaghetti alla bottarga.

do you speak  
english?

Since the year 2000, Luciano Restaurant offers to its guests a fine dining, made with local fresh ingredients, with typical Genoese dishes, as for example the "Torta Pasqualina", pasta with pesto or the stockfish, with a strong predisposition to seafood in accordance with the culinary traditions of our region.

Many are the great pleasures of the palate to taste in this Genoese feature taverns where the cordiality and the professionalism are very important and where are available 30 seats as well as a convenient parking for your car.

The owner explains which is the favourite customer's dish, is a pasta dish: "spaghetti alla Bottarga", another typical dish of maritime tradition, that you can enjoy in all quiet here in Frazione Castagna, Serra Riccò.



sala interna

**DOVE:**

Via G. Carbone 9  
16010 Serra Riccò (Castagna)  
Genova

**CONTATTI:**

010.75.1736  
tarttorialuciano@hotmail.com

**ORARIO:**

Aperto sia a pranzo che a cena  
Domenica e Lunedì chiuso

**POSTI A SEDERE:**

30

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Spaghetti alla bottarga,  
torta pasqualina

**CARTA DEI VINI:**

No, ma ci sono molti vini

**SERATE A TEMA:**

No

**PRENOTAZIONE:**

Gradita

sala interna





# ALBERGO GELSOMINO

2 stelle, 25 posti letto

l'albergo



Un angolo di Paradiso immerso nel verde è quello che ospita l'Albergo Gelsomino, presente a Serra Riccò da sempre. In precedenza era una locanda che ospitava viandanti di passaggio o in pellegrinaggio al santuario san Rocco, poi è divenuto di proprietà della famiglia Ratto, è ininterrottamente gestito come albergo dalla stessa dal 1870.

do you speak english?



Hotel Gelsomino (is the Italian name of Jasmine flower) is a corner of paradise surrounded by greenery, by always present in Serra. Previously it was an inn that hosted travellers or pilgrims to the shrine of Saint Rocco, then it became property of the Ratto family, it is continuously operated as an hotel by this family since 1870

**DOVE:**

Piazza San Rocco, 4  
16010 - Serra Riccò  
(Genova)

**CONTATTI:**

010.750.231  
[www.albergogelsomino.it](http://www.albergogelsomino.it)

**ORARIO:**

Sempre aperto

**POSTI LETTO:**

25

**PARCHEGGIO:**

Sì

# GILDA CAFÈ

Caffetteria, tavola fredda

Un bar dove gustare ottimi drink e caffè elaborati è senza dubbio il Gilda Cafè, locale aperto ad ottobre 2009, subito in luce per le sue ottime qualità e per le tante proposte. La specialità del locale è senza dubbio la caffetteria, ma a mezzogiorno è anche tavola fredda con la possibilità di pranzare comodamente seduti nella veranda del locale.

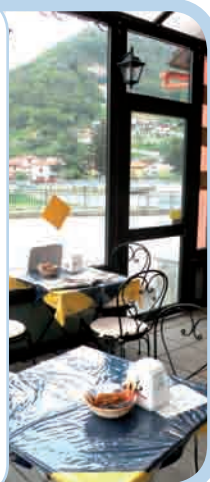


il locale



do you speak english?

Gilda cafè is a bar where you can enjoy excellent drinks and coffees. The bar, opened in october 2009, was immediatly noticed for its excellent quality and the many proposals. The specialty of this place is certainly the cafeteria, but at noon is also the salad bar with the possibility to lunch confortably seated on the veranda.



**DOVE:**

Via Medicina 54 C  
16010 Serra Riccò (Pedemonte)  
Genova

**POSTI A SEDERE:**

20 in inverno, 36 in estate

**PARCHEGGIO:**

No

**ORARIO:**

5.30-20 d'inverno; in estate prolungato. Domenica chiuso

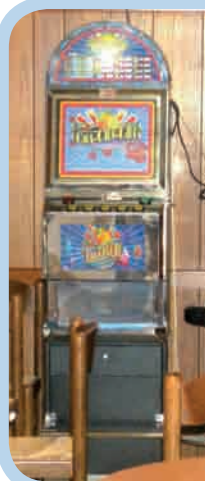
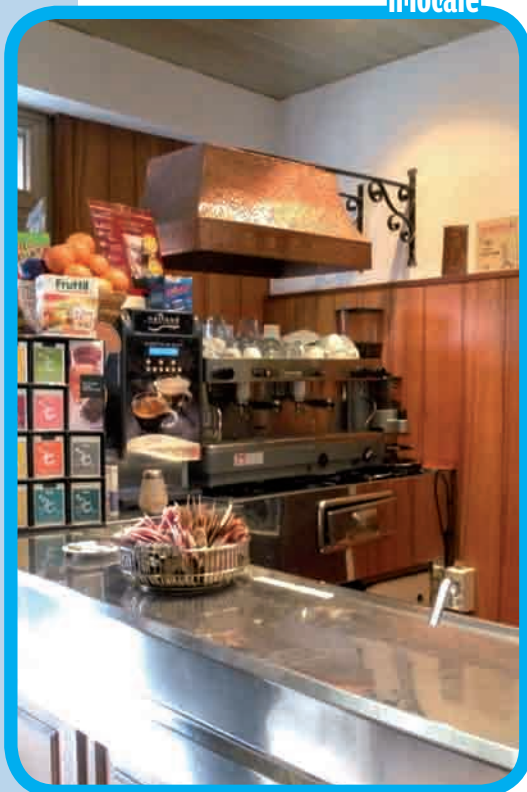
**SPECIALITÀ:**

Caffè elaborati

# BAR CERESETO

Caffetteria, tavola fredda

il locale



Da 26 anni il Bar Cereseto coniuga esperienza e cordialità, ed è certamente uno dei punti fermi di Serra Riccò, come ritrovo per chi ha voglia di passare qualche ora in compagnia. Il Bar offre sia un ottimo servizio di caffetteria, ma anche tavola fredda, con deliziosi panini, piattini di vario genere e tante proposte sfiziose da gustare da soli in compagnia.

do you speak english?



Since 26 years Bar Cereseto combined experience and cordiality and it is certainly one of the tenets of Serra Riccò, as venue for those who want to spend some time together. The bar offers a great service of cafeteria and snack bar with excellent sandwiches, plates of various kinds and many proposals to be enjoyed alone or in company.

## DOVE:

Via Medicina 78 A  
16010 Serra Riccò  
(Pedemonte)  
Genova

## ORARIO:

7-24.00, Domenica chiuso

## POSTI A SEDERE:

20

## CONTATTI:

329.59.23.776

## PARCHEGGIO:

No

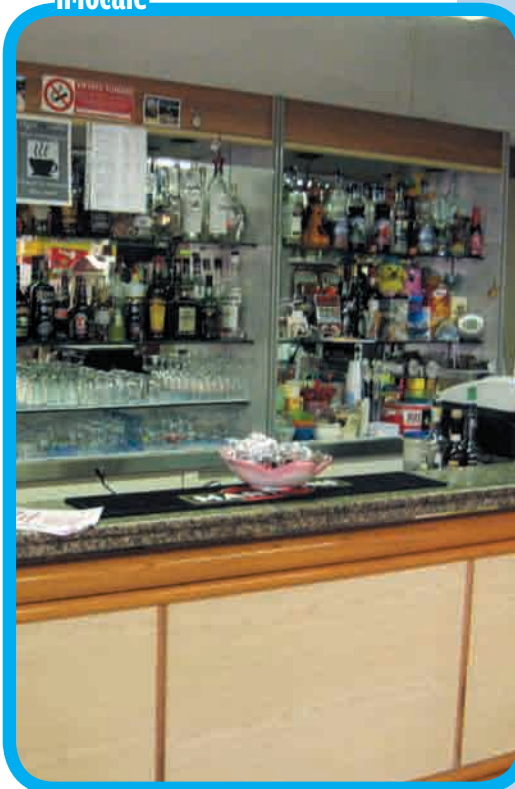
# BAR FIOR DI CAFÈ

Caffetteria, tavola fredda

Il Bar Fior di Cafè è da sempre il punto di riferimento per tutta Prelo. Situato vicino ad un'area verde, non può che attirare tanta gente anche per l'ottima proposta della tavola fredda del locale. La specialità è infatti la vasta gamma di panini che il locale può proporre. Aperto dalle 7.00 alle 23.00 il Bar Fior di Cafè vanta un'ampia sala interna e posti anche all'esterno.



il locale



do you speak english?

Bar Fior di Cafè has always been a point of reference for the entire Prelo. Located nearby the green area it attracts a lot of people due to its' excellent offer of cold dishes. The speciality of the bar is a wide variety of sandwiches. Open from 7.00 till 23.00 Bar Fior di Cafè has in its' disposition a spacious inner hall and also places to sit outside.



## DOVE:

Via P. Gennaro 11  
Prelo 16010 - Serra Riccò

## PARCHEGGIO:

A lato del locale

## ORARIO:

Dalle 7.00 alle 23.00

## SPECIALITÀ'

Tavola fredda con una vasta scelta di panini

## POSTI A SEDERE:

Sala interna 25, sala esterna 4

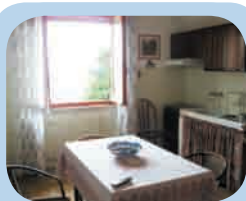
## PRENOTAZIONE:

Non necessaria

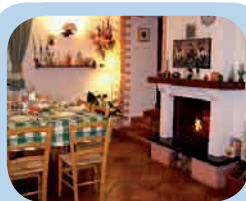


# MANGIARE E DORMIRE

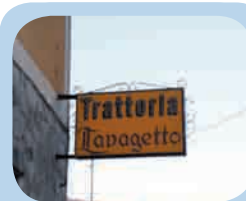
A Serra Riccò ci sono Niusci, Terra e Cielo e Lavagetto



Il Bed and Breakfast Niusci si trova in una splendida area immersa nel verde e rappresenta il posto ideale per una vacanza all'insegna di relax e natura. Per chi fosse stanco della vita di città, Niusci, località del Comune di Serra Riccò, è senza dubbio la meta prescelta. Un Bed and Breakfast a un passo dal centro di Genova e gestito dalla simpaticissima e gentilissima Antonietta De Nichilo che dopo aver aperto 4 anni fa l'attività la porta avanti con professionalità. 2 camere all'interno, una matrimoniale con la possibilità di aggiunta di un posto letto, lo stesso vale per l'altra camera, dove ai 2 lettini singoli potrà, qualora il cliente lo richieda, essere aggiunto un 3° letto. Ottima la colazione servita tutti i giorni dalle 7.30 alle 9.30. (Tel. 010.758115 - 010.758182, 3478887993, [info@bbniusci.com](mailto:info@bbniusci.com), [www.bbniusci.com](http://www.bbniusci.com)).



L'agriturismo Terra e Cielo è in via Bellavista 27 a Serra Riccò, è immerso nella natura, la ama e la rispetta. E' ecosostenibile: tu potrai usufruire dell'acqua calda prodotta dai pannelli solari, la biancheria e le stoviglie sono lavate con detergenti biologici, potrai mangiare cibi cucinati con la cucina solare e seguire semplici pratiche di ecologia domestica. La struttura è intima e riservata, dà la massima ospitalità per creare un'atmosfera di semplicità e tranquillità dove rifugiarsi a passare giornate rilassanti. E' dotata di ampio terrazzo per il solarium. C'è la possibilità di usufruire di una graziosa cucina indipendente dove cucinare e vivere in privacy la vacanza. Qui potrai far passeggiate nel bosco di castagni e collegarti all'alta via dei monti liguri, se vuoi anche in mountain bike. ([www.agriturismoterraecielo.it](http://www.agriturismoterraecielo.it). Tel. 010 7720271).



La trattoria Lavagetto, situata in via A. Pelissa, è immersa nella natura con un vento che regala sempre una gradevole freschezza. Potrai godere del piacere di gustare innumerevoli tipi di cucine, da quella tradizionale a quelle creative fino ad arrivare a gustose cene a base di bracerie. Aperta tutti i giorni, la struttura dà la possibilità, da Lunedì a Venerdì, di pranzare e di cenare quest'ultima con l'ausilio di una prenotazione. Nel fine settimana invece avrete la possibilità di addolcire il vostro palato con piatti di cucina creativa e la sera con gustose carni cucinate alla brace che si potranno godere nell'ampio giardino. E' l'ideale per passare una vacanza all'insegna del riposo. Per info si può contattare la trattoria al 348.08.78.760 o 348.08.78.760 o consultando il sito: [www.trattoria-lavagetto.com](http://www.trattoria-lavagetto.com).

# FOOD AND SLEEP

In Serra Riccò there are Niusci, Terra e Cielo and Lavagetto



Bed and Breakfast Niusci is located in a magnificent area immersed in green and it represents a perfect place for holidays of relaxation in nature.

Without any doubt Niusci, locality of Serra Riccò municipality, is a destination to choose for those tired of city life.

The Bed and Breakfast located within easy reach from the centre of Genoa is ran by nice and kind Antonetta De Nichilo who after opening business four years ago keeps it going with an effort and professionalism. Indoors there are two rooms: one double room with a possibility of adding a single bed and the same is valid for another one, where any time the customer asks it to two single beds could be added the third one. The breakfast is optimal and it is served from 7.30 till 9.30.



The farm "terra e cielo"(land and sky)" is situated in the street Bellavista 27 in Serra Riccò, is surrounded by nature, that it loves and respects. It is eco-friendly: you can use the hot water produced by solar panels, linen and crockery are washed with biological detergents, you can eat food cooked with solar cooking and follow simple practices of domestic ecology. The hotel is intimate and reserved, giving the utmost hospitality to create an atmosphere of ease and tranquility where you can spend your days in relax. It has a large terrace for sunbathing. There is the possibility to have a nice kitchen where you cook and live in privacy your holiday. Here there is the possibility to walk in the woods of chestnut and connect with the high mountains of Liguria, even if you want to go with mountain bike.



The restaurant "Lavagetto", is situated in the street A. Pelisse, is immersed in the nature with a wind that always gives a nice freshness. You can enjoy the pleasure of enjoying many types of cuisines, from traditional to creative ones until you get to tasty dinners of steak. Open daily, the structure gives the possibility, from Monday to Friday, to have lunch and dinner. For dinner you have to book. In the weekend you will have the opportunity to sweeten your palate with dishes and creative cuisine and in the evening with delicious meat cooked on the grill that you will enjoy in the garden. It is the ideal place to spend a relaxing holiday. For further information please contact the restaurant to 348.08.78.760 or 348.08.78.760 or visit the website: [www.trattorialavagetto.com](http://www.trattorialavagetto.com).

# SALAME DI S. OLCESE

Il prodotto tipico della zona, tutto da gustare



Il comune di Sant'Olcese (e un tempo anche la confinante frazione Orero del comune di Serra Riccò) è famoso per la produzione del tipico salame macinato a grana grossa e a limitata stagionatura. Sembra che gli antichi Liguri che abitavano la Valpolcevera avessero appreso dai Romani le tecniche per la conservazione delle carni suine. Queste tecniche sono state tramandate per secoli dai contadini della zona di Sant'Olcese, dove un tempo era diffuso l'allevamento dei suini. Il salame chiamato "di Sant'Olcese" fu prodotto per la prima volta a Orero, oggi frazione del comune di Serra Riccò, ma che sino al 1877 faceva parte del comune di Sant'Olcese. La produzione a livello industriale e il successo commerciale nell'area genovese iniziarono sicuramente prima dell'inizio del XIX secolo. Attualmente la produzione di questo salume è limitata a due salumifici di Sant'Olcese, entrambi di antiche origini. Il salame di Sant'Olcese è fatto con parti uguali di carni suine e bovine. Il processo di produzione differisce da quello degli altri salami italiani e prevede il taglio manuale delle carni (dopo aver eliminato tendini e cartilagini), quindi passate al tritacarne le parti magre (mentre vengono lasciate a cubetti le parti grasse), mescolate con pepe nero in grani, aglio in polvere, vino bianco della Val Polcevera e sale e poi insaccate e legate a mano, pratica che presuppone una notevole abilità e specializzazione del personale. I salami sono quindi sottoposti alla stagionatura, prima per pochi giorni in un apposito locale al calore di un braciere alimentato con legna di rovere, poi per due o tre mesi sono esposti all'aria in un locale asciutto a temperatura e umidità controllate. Tradizionalmente in primavera questo salame viene mangiato accompagnato da fave novelle e formaggio sardo fresco.

# CERVETTO

Bar, ristorante, tabaccheria, cucina genovese, cocktail  
il locale

Da Cervetto potrete trovare un'offerta davvero molto ampia, dato che il locale di Alessandro e Giovanni Cervetto è sia ristorante, che bar e tabaccheria. Per quanto riguarda il bar è aperto tutti i giorni, ad esclusione della domenica, dalla mattina alle 6 fino alla sera alle 20 e offre un servizio di tavola fredda, caffetteria, cocktail e molto altro, in un ambiente tranquillo appena entrati nel Comune di Sant'Olcese. Al piano inferiore c'è invece il ristorante, aperto solamente per il pranzo, con diverse proposte, tutte improntate alla cucina tipica genovese e ligure, con possibilità di menù fissi a prezzi davvero interessanti, oppure con una bella carta su cui scegliere i propri piatti preferiti. Infine, nel bar, c'è anche la rivendita autorizzata di tabacchi a completare l'offerta dell'attività.

do you speak  
english?

By Cervetto you can find a very large offer, because the place of Alessandro and Giovanni Cervetto is bar, restaurant and also dealer of tobacco. The bar is open daily, except sunday, from the morning at 6 am to the evening at 8 pm and it offers snack bar, cocktails service and more, all in a quiet, just entered in Sant'Olcese. Downstairs, there is the restaurant, that is open only for lunch, with several proposals, all guided by the Genoese and Ligurian cuisine, with the possibility of set menus at excellent prices, or for example with a great menu where you can choose your favorites dishes. Finally, in the bar, there is also the authorized resale of tobacco to complete the large offer of the activity.



**DOVE:** Via G. Poirè 9 (Bar)  
Via Don Sturzo 10 (Ristorante)  
16010 Sant'Olcese

**CONTATTI:** 010.71.23.17

**ORARIO:** Bar: Dalle 6 alle 20, domenica chiuso  
Ristorante: Aperto solo per pranzo, dal lunedì al venerdì, chiuso sabato e domenica

**POSTI A SEDERE:**  
50 (Ristorante)

**SPECIALITÀ:**  
Cucina tipica genovese

**CARTA DEI VINI:**  
Sì

**PRENOTAZIONE:**  
No



# AGRITURISMO LA MORONA

Azienda agrituristica, fattoria didattica, agricampeggio

## l'agriturismo



La Morona nasce come azienda agricola, ma si trasforma successivamente in agriturismo, agricampeggio e fattoria didattica per bambini. Per quanto riguarda l'agriturismo è possibile passare giornate all'insegna della natura, gustando ottimi piatti cucinati con ingredienti genuini e coltivata nei terreni circostanti, ma c'è anche la possibilità di fare agricampeggio, con 8 posti totali per le tende nella meravigliosa area verde. Inoltre le scuole possono portare qui i loro bambini, dato che La Morona è anche fattoria didattica, con un locale dedicato appositamente e tante attività da svolgere a contatto con il verde. L'agriturismo è attrezzato per i visitatori portatori di handicap e dà la possibilità di fare ottimi barbecue e passare ore liete lontane dallo smog in un contesto familiare e cordiale.

➔ **IL CONSIGLIO**

L'agricampeggio è una proposta senza dubbio da non perdere, la possibilità di stare a contatto diretto con la natura lontani dallo smog e lo stress cittadino e pernottare in tenda nella meravigliosa area verde. Inoltre sono da provare le ottime conserve preparate in agriturismo, ma anche le salse e tante ottime specialità a base di frutta e verdura coltivate in maniera sana e genuina nei terreni circostanti.

do you speak english?

La Morona born as farm, but after changed in agrotourism, camping and educational farm for children.

Regarding the agri-tourism is possible spending time in nature, enjoying excellent dishes cooked with fresh ingredients and the surrounding farmland, but there is also the possibility of camping, with eight seats total for tents in the beautiful green area.

In addition schools can bring their children here, because La Morona is also educational farm, with a place for the children and lots of activities to be carried out in contact with the green. The farm is equipped for handicapped visitors and gives the possibility to make good barbecue and spend happy hours away from the smog in a friendly and welcoming.

**DOVE:**

Via Costa Monti 25 B  
16010 Sant'Olcese (Genova)

**CONTATTI:**

Telefono:  
010.70.92.442 e 333.46.70.171

**ORARIO:**

Aperto sabato sera e domenica d'estate, nelle altre stagioni anche in settimana, ma sempre su prenotazione.  
Agricampeggio:  
da aprile a settembre

**POSTI:**

10 per il momento, ma presto raddoppieranno  
8 posti tenda per l'agricampeggio  
30 per la fattoria didattica

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Cannelloni, ravioli, pansoti, conserve, torte di verdure coltivate negli orti, barbecue, coniglio e maiale

**PRENOTAZIONE:**

Obbligatoria

il giardino per l'agricampeggio



l'esterno



# BAITA DEL DIAMANTE

cucina genovese e casalinga, spettacoli, serate a tema

## l'esterno del locale



Ampia proposta e tanti piatti da gustare alla Baita del Diamante, dove i clienti possono gustare ottime specialità genovesi, primi piatti fatti in casa e ottime prelibatezze da gustare come le piccagge al pesto e le piccagge di castagne. In inverno è possibile provare anche ottimi piatti a base di cinghiale e la scelta di vini e birre è davvero molto ampia.

Alla Baita del Diamante vengono organizzate anche molte feste a tema, come ad esempio quella western, quella irlandese e quella maghrebina, ma c'è anche la possibilità di ascoltare concerti musicali dal vivo.

Una delle chicche, a livello di dolci, è la torta di mele, realizzata secondo le antiche ricette delle nostre nonne, una vera e propria prelibatezza capace di portarci indietro con gli anni ad ogni morso.

➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Lo chef della Baita del Diamante consiglia di provare le piccagge al pesto, un piatto tipico della tradizione culinaria genovese, ma anche la torta di mele realizzata seguendo le antiche ricette delle nostre nonne, una vera e propria delizia del palato capace di riportarci alla nostra infanzia ad ogni morso. Imperdibili infine le gustose grigliate di carne e la salsiccia di produzione artigianale.

**do you speak english?**

A very large proposal and many dishes to enjoy at Baita del Diamante (The Diamond Hut), where customers can enjoy delicious Genoese specialties, pasta dishes homemade and excellent delicacies to taste like pesto and piccagge of chestnuts.

In winter you can also try excellent dishes prepared with wild boar and the choice of wines and beers is very broad.

At "La Baita del Diamante" are also organized many theme parties, such as the Western, the Irish and the Maghreb, but there is also the possibility to hear live music concerts.

One of the gems in terms of sweets, is the apple pie, made according to ancient recipes of our grandmothers, a delicacy that can bring back the years with every bite.

**DOVE:**

Via Forte Diamante 11  
16010 Sant'Olcese (Genova)

**CONTATTI:**

Telefono: 010.83.69.393  
www.baitadeldiamante.it  
Facebook: Baita del Diamante

**ORARIO:**

Dal mercoledì al venerdì  
dalle 15 al mezzanotte  
Sabato, domenica e festivi  
dalle 9 a mezzanotte  
Chiuso Lunedì e martedì

**POSTI A SEDERE:**

Circa 50

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Il cinghiale in inverno, piccagge al pesto e piccagge di castagne

**CARTA DEI VINI:**

Sì, ottima scelta anche di birre

**SERATE A TEMA:**

Sì

**PRENOTAZIONE:**

Gradita





# EMY

## Bar, Tavola calda, trattoria, cucina casalinga

### l'esterno del locale



Emy è un locale che effettua servizio di bar e tavola calda, con una cucina davvero deliziosa e casalinga, tutta fatta in casa. Il menù varia nelle diverse stagioni, anche a seconda dei prodotti del momento, e offre ad esempio tanti piatti tradizionali come i pansoti e i ravioli, rigorosamente impastati a mano, oppure tortine di bietole e di verdure e tanto altro. Ogni giorno da Emy il menù cambia, offrendo sempre il meglio possibile alla sua clientela. Il locale dispone, oltre alla sala interna, anche di un'ampia veranda coperta all'esterno, dove mangiare in tutta tranquillità e con il fresco durante il periodo estivo. La prenotazione è gradita, mentre il giorno di chiusura settimanale è il sabato. L'orario di apertura va dalle 7 alle 21 ed è anche previsto un menù a prezzo fisso davvero molto conveniente.

➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Tutta la cucina casalinga merita di essere provata ed assaporata, ma se si tratta di dare un consiglio ben preciso si deve gustare la pasta fresca fatta in casa secondo la ricetta tradizionale che ci riporterà sicuramente indietro con gli anni, a gusti e sapori che spesso sono stati dimenticati. Ravioli e pansoti quindi la fanno da padrone, ma ottime sono anche le tortine di verdure fresche e tante altre proposte.

**do you speak english?**

Emy is a place that perform service of bar and snack bar, with a really delicious and home cooking cuisine, all homemade.

The menu varies in different seasons, also depending on the product of the moment, and offers many traditional dishes such as ravioli and pansoti, rigorously mixed by hand, or pies of spinach and vegetables and more.

Every day the menu changes by Emy, offering the best possible to its customers.

The restaurant offers, in addition to the lounge, also a large veranda outside, where you can eat in peace and with the cool during the summer.

Reservation is welcome, while the closing day is saturday. Opening hours is from 7 am to 9 pm and is also provided a fixed price menu very affordable.

**DOVE:**

Via Piccarello 16  
16010 Sant'Olcese  
(Piccarello)  
Genova

**CONTATTI:**

010.70.98.03

**ORARIO:**

Dalle 7.00 alle 21.00  
Sabato chiuso  
Domenica sera solo tavola fredda  
Pranzo dal lunedì al venerdì

**POSTI A SEDERE:**

Circa 50

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Cucina genovese e casalinga  
Pasta fatta in casa  
Menù fisso a 11 euro

**CARTA DEI VINI:**

Sì

**SERATE A TEMA:**

No

**PRENOTAZIONE:**

Gradita



# IL PONTINO

Bar, pizzeria, trattoria

la sala interna



Il Pontino, a pochissimi chilometri di distanza dal casello autostradale di Bolzaneto, si trova a Manesseno, nel comune di Sant'olcese ed è un locale assolutamente da provare, con oltre 50 tipi di pizze, i suoi ravioli fatti in casa da condire con diversi tipi di sugo, come ad esempio quello di funghi, quello di cinghiale o quello di carne. Poi tante altre proposte deliziose a partire dalle trofie al pesto, dai pansoti e fino ad arrivare a tanti tipi di secondi che vanno dal fritto misto all'italiana al cinghiale, ma anche molto altro. Ad accogliervi in questa piccola oasi di tranquillità, appena fuori lo stress cittadino c'è Maurizio, con la sua cortesia e la sua esperienza nel settore e con tante proposte culinarie davvero da non perdere.

Il locale è sempre aperto per cena a parte lunedì e la prenotazione è gradita.

➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Il Pontino offre alla sua clientela un servizio di bar, trattoria e pizzeria con tante proposte davvero gustose. Tra i piatti segnalati dallo chef troviamo i ravioli interamente fatti a mano, da condire ad esempio con sugo di funghi o cinghiale, poi il fritto misto all'italiana e tanti altri piatti tipici della cucina genovese. Inoltre potrete trovare circa 50 tipi diversi di pizza, tutte da provare e assaporare.

do you speak english?

The Pontino (that means small bridge), a few kilometers away from the junction of Bolzaneto, is situated in Manesseno, in the town of Sant'Olcese and it is a place that you must try, because it offers more of 50 types of pizzas, homemade ravioli with different sauces, as mushrooms sauce, or boar or meat sauce. Then many other delicious proposals like trofie with pesto, pan-soti and many different main courses as italian mixed fried, boar, and also many others.

To welcome in this little oasis of tranquility just outside the city stress, there is Maurizio, with his kindness and his experience with many culinary proposals that you can't miss.

The restaurant is open daily for dinner except Monday and the reservation is appreciated.

**DOVE:**

Via Lorenzini 18  
16010 Sant'Olcese  
(Manesseno)  
Genova

**CONTATTI:**

010.71.35.89

**ORARIO:**

Dalle 19.30 all'una di notte  
Chiuso il lunedì

**POSTI A SEDERE:**

120 totali  
(70 all'interno e 50 esterni)

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Ravioli fatti a mano  
50 pizze diverse

**CARTA DEI VINI:**

Sono disponibili 8 vini rossi e 5 bianchi, molte birre alla spina e in bottiglia

**SERATE A TEMA:**

No

**PRENOTAZIONE:**

Gradita

l'esterno del locale



la sala interna





# LA BOTTE

Osteria, pizzeria, ristorante, cucina casalinga ligure,

il bancone del bar



La trattoria La Botte è l'erede della Trattoria Primavera, che molti ricorderanno, nel dopoguerra si trovava di fronte a dove la troviamo adesso, luogo in cui si è stabilita negli anni '60. Venne fondata e per tanti anni gestita dalla "mitica" Bruna ed è stata poi rilevata da Mirella che, fin da piccola, ha cucinato e servito i clienti del locale e che oggi li accoglie con i suoi deliziosi piatti e con la sua estrema cordialità. Nel locale vengono cucinati i piatti tipici della tradizione culinaria genovese, tutti rigorosamente preparati in casa secondo le ricette più tradizionali come ad esempio i ravioli al "tuccu", i "mandilli" al pesto, ravioli di zucca in salsa di noci, la cima e tante altre prelibatezze, ma anche ottime pizze. La Botte è disponibile per tutte le cerimonie e, su richiesta, si svolgono anche serate a tema.

➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Tutta la cucina è casalinga e tutto viene preparato nelle cucine de "La Botte". Tra le specialità consigliate agli avventori troviamo ad esempio il misto alla brace, il ravioli al "tuccu", le uova ripiene, la torta pasqualina, le tartine al salmone, i "taglierini "mare e monti", i "mandilli" al pesto e tanti altri piatti tipici della cucina regionale ligure, ma anche molti dolci preparati sempre in casa come la deliziosa "Coppa Regina".

do you speak english?

The trattoria "La botte" is the heir of the trattoria Primavera, that many of you will remember, after the war it was in front of where we find now, where it is established in the '60s. It was founded and run by Bruna and was then detected by Mirella that since where she was young, has cooked and served the customers of the place and that today welcomes them with her delicious dishes and with her extreme warmth. In the restaurant are cooked the typical dishes of the Genoese culinary tradition, all rigorously prepared at home according to traditional recipes such as ravioli "tuccu", the "mandilli" with pesto, pumpkin's ravioli in walnut sauce, the "cima" (a traditional cold cut) and many other delicacies, but also good pizzas. "La Botte" is available for all ceremonies and, upon request.

**DOVE:**

Via Busalletta 44  
16010 Sant'Olcese  
(Busalletta)  
Genova

**CONTATTI:**

010.70.98.13  
<http://trattorialabotte.com>

**ORARIO:**

Sempre aperto  
Ristorante a pranzo e cena  
Pizzeria solo a cena

**POSTI A SEDERE:**

300 in estate  
120 in inverno

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Cucina casalinga  
Misto alla brace

**CARTA DEI VINI:**

Ci sono vini e tante birre alla spina

**SERATE A TEMA:**

Sì, su richiesta

**PRENOTAZIONE:**

Richiesta

la sala interna



la sala esterna



# LA FATTORIA DI MARTA

Agriturismo, 4 camere, 12 posti letto,

l'esterno



La Fattoria di Marta è un agriturismo immerso nel verde e nella pace di Sant'Olcese, dove si coltivano ortaggi, alberi da frutto e si allevano animali.

Si tratta davvero del luogo adatto per rilassarsi, con la possibilità di effettuare camminate ed escursioni nei boschi circostanti e respirare l'aria pura che, in città, purtroppo manca. A livello di ospitalità l'agriturismo offre 12 posti letto, divisi in 4 camere con servizi igienici, un salone ristorante e una comoda piscina. Per chi non soggiorna nella struttura si può comunque cenare qui il venerdì e il sabato sera, oppure la domenica a pranzo, ma ovviamente solo su prenotazione. Ogni giorno il menù cambia con specialità e delizie come i ravioli o i pansoti e tante altre delizie della cucina genovese, sempre con ingredienti genuini e sani.

➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Alla Fattoria di Marta il menù cambia di giorno in giorno, ma offre sempre piatti realizzati con ingredienti sani e genuini, tipici della tradizione culinaria genovese e ligure. Un esempio possono essere i ravioli o i pansoti. L'agriturismo è inoltre il luogo ideale dove rilassarsi, con il suo verde, la sua tranquillità e la piscina, insomma una vera e propria oasi di pace non troppo distante dallo stress cittadino.

do you speak  
english?

La fattoria di Marta (Marta's farm) is an agritourism in contact with nature and it is in the peace of Sant'Olcese, where vegetables and fruit trees are grown and animals are breed.

It really is the perfect place to relax, with the possibility of walks and hikes in the surrounding woods and breathe the pure air that, in the city, unfortunately missing.

At the level of hospitality, the farm offers 12 beds, divided into 4 rooms with bathrooms, a lounge restaurant and a beautiful pool.

For those not staying in the hotel you can still dine here on Friday and Saturday night or Sunday lunch, but obviously with reservation only. Every day the menu changes with specialties and delicacies such as ravioli or pansoti and many other delights of the Genoese cuisine, always with fresh and healthy ingredients.

**DOVE:**

Via Arvigo Superiore 5  
16010 Sant'Olcese  
Genova

**CONTATTI:**

010.71.61.81

**ORARIO:**

Sempre aperto come ospitalità, ristorante per esterni aperto venerdì e sabato sera e domenica a pranzo

**POSTI LETTO:**

4 camere, 12 posti letto  
50 posti a sedere (Ristorante)

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Cucina genovese

**CARTA DEI VINI:**

Sono disponibili vini rossi e bianchi ma non prodotti dall'agriturismo

**SERATE A TEMA:**

No

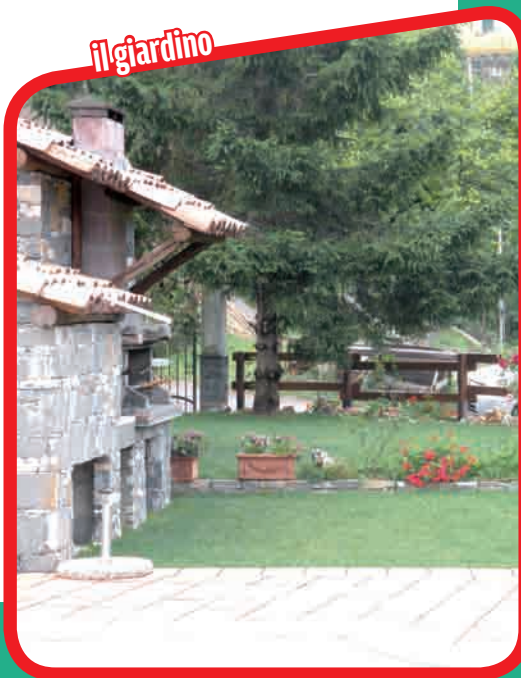
**PRENOTAZIONE:**

Richiesta

l'esterno con piscina



il giardino





# LOCANDA DEL CIGNO NERO

Albergo, bar, ristorante, serate gastronomiche, ricevimenti

il ristorante



A Sant'Olcese, nei pressi di Villa Serra, si trova la Locanda del Cigno Nero che offre alla clientela sia un ottimo albergo che un ristorante raffinato. Il ristorante è al piano terra e può ospitare fino a 80 persone. Il menù coniuga la tradizione ligure e del basso Piemonte con le esigenze di un pubblico internazionale e si segnalano i tortini di verdure di vallata, le troffie polceverasche, lo stoccafisso e l'agnello alla Cigno Nero. L'albergo è invece ospitato nella torre medioevale e nella palazzina alla sua base e comprende nove camere da letto, sette doppie e due singole, tutte dotate di servizi con idromassaggio, di tv, telefono e collegamento internet wi-fi gratuito e sono disponibili due "Junior Suite" e una tripla. Ogni stanza ha un nome che riprende le stampe inglesi di fine '800 che ornano le pareti.

**➔ IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Tra le specialità legate alla riscoperta della tradizione proposte dalla Locanda troviamo la "mostardella", insaccato tipico di Sant'Olcese, grigliato e servito su una purea di patate con lonza di maiale e valeriana e si consiglia anche "U piatu du sciu Parodi", sempre con "mostardella", ma anche lonza e salame di Sant'Olcese abbinati a ottimo formaggio sardo fresco. Inoltre ogni due persone è offerta in omaggio una bottiglia di vino della casa.

**do you speak english?**

In Sant'Olcese, near villa Serra, there's the Locanda del Cigno Nero ( Black swan inn) that offers to its customers a great hotel and a fine restaurant. The restaurant is ground floor and it can accommodate up to 80 people. The menu combines the tradition of the southern Piedmont and Liguria with the requirements of an international customers and we remember the vegetable patties of the valley, trofie polceverasche, stockfish and lamb to the Black Swan. The hotel is housed in the medieval tower and in the building at its base and includes nine bedrooms, seven doubles and two singles, all with Jacuzzi, TV, telephone and free internet wi-fi access and there are two "Junior Suite" and a triple. Each room has a name that reflects the order of 800 English prints adorning the walls.

**DOVE:**

Via Carlo Levi, 12  
16010 Sant'Olcese (Genova)

**CONTATTI:**

Telefono: 010.72.62.132  
Fax: 010.71.52.98  
[www.locandadelcignonero.it](http://www.locandadelcignonero.it)

**ORARIO:**

Albergo sempre aperto ad esclusione di dieci giorni ad Agosto.  
Ristorante chiuso domenica sera, lunedì e martedì

**POSTI:**

Ristorante: 70  
Albergo: 20

**PARCHEGGIO:**

Sì, privato e interno

**SPECIALITÀ:**

Liguri e internazionali

**CARTA DEI VINI:**

Sì

**SERATE A TEMA:**

Sì, ogni sabato sono previste ottime serate gastronomiche

**PRENOTAZIONE:**

Sì

**la veranda**



**una camera dell'albergo**



# OSTERIA DEL GALLINA

Pub, musica dal vivo, aperto alla sera, giardino interno

## L'interno del locale



Aperta nel lontanissimo 1792, l'Osteria del Gallina è diventata negli ultimi vent'anni il locale ideale dove passare una serata all'insegna dell'allegria e del buon cibo. Gestita dalla sapiente mano di Eugenio Bruzzo, proprietario dagli anni '70, l'Osteria del Gallina è diventata da ristorante quale era, un vero e proprio pub dove potere assistere e partecipare a serate di musica dal vivo o feste a tema (si organizzano anche feste di compleanno) in special modo durante la stagione estiva, stagione nella quale si può godere a pieno lo spettacolare giardino interno. Il piatto caratteristico è senza dubbio la portata di braciola, salsicce e patate, il tutto innaffiato da della buona birra.

## ⇒ IL CONSIGLIO DELLO CHEF

Il piatto più caratteristico dell'Osteria del Gallina è senza ombra di dubbio la gustosissima portata di bracirole, salsicce e patate, il tutto da innaffiare con dell'ottima birra, che in locale di questo tipo ovviamente non può mancare mai ed offre ovviamente tantissime proposte diversificate a seconda del gusto del cliente.

## do you speak english?

Opened in distant 1792, "l'osteria del Gallina" (the Tavern of the Hen) in the last twenty years has become the ideal place to spend an evening of joy and good food. It is managed by the skilful hand of Eugenio Bruzzo, owner from the 70's, the tavern "l'osteria del Gallina" has become from restaurant to a real pub where the customers can assist and participate to live music nights and themed parties (here are organized also birthday parties), especially during the summer season when you can fully enjoy the beautiful garden. The typical dish of this tavern is certainly the pork chops with sausages and potatoes, all washed with very good beer.

### DOVE:

Via Arvigo 127  
16010 Manesseno  
Sant'Olcese

### CONTATTI:

010.71.30.89  
Fax: 010.71.30.89

### ORARIO:

Aperto tutti i giorni  
dalle 20.00 in poi.  
Chiuso la Domenica

### POSTI A SEDERE:

200

### PARCHEGGIO:

No

### SPECIALITÀ:

Senza ombra di dubbio  
la carne alla brace  
da innaffiare con la birra

### CARTA DEI VINI:

No

### SERATE A TEMA:

No

### PRENOTAZIONE:

Solo durante  
il periodo estivo





# OSTERIA DELLA RUE

Cucina genovese, pasta fresca fatta in casa, cacciagione

filbar



A Sant'Olcese nella zona di Trensasco c'è l'Osteria della Rue. Appena si entra si rimane colpiti dalla cortesia e dalla professionalità di Marco, che vi segue in un viaggio gastronomico tra le tante prelibatezze disponibili nel menù. Tra i piatti consigliati troviamo sicuramente quelli della tradizione culinaria della Liguria, con le lasagnette al pesto o al forno, le fetuccine e le pappardelle con i funghi, ma anche i ravioli e i pansoti fatti in casa. Tra i secondi sono ottimi il coniglio alla ligure, gli involtini di pollo con i funghi, la cacciagione, il brasato, lo stoccafisso e le grigliate il tutto con contorni di verdure o insalate. Ci sono poi molti vini disponibili, molti sfusi di ottima qualità e la chicca è il pane fatto rigorosamente in casa. Il locale è aperto per cena dal giovedì alla domenica e sabato, domenica e festivi anche a pranzo.

➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Tanti sono i piatti da gustare all'Osteria della Rue, su ordinazione sono disponibili tanti gustosi antipasti di pesce, mentre tra i piatti da segnalare ci sono le fettuccine o le pappardelle con i funghi, i ravioli e i pansoti fatti in casa, le lasagne al pesto o al forno, il coniglio alla ligure e gli involtini di pollo con crema di funghi. Il tutto da innaffiare con gli ottimi vini a disposizione, il tutto a prezzi assolutamente contenuti.

do you speak  
english?

In Sant'Olcese, in zone called Trensasco, there's "Osteria della Rue" that it is a tavern. As soon as you enter you are struck by the professionalism and the courtesy of Marco, who follows you on a journey among the many culinary delights available in the menu. Among the recommended dishes are certainly those of culinary tradition of Liguria, with lasagne with pesto, or fettuccine and pappardelle with mushrooms, but also homemade ravioli and pansoti. Among the second courses are excellent Ligurian rabbit, chicken rolls with mushrooms, game, braised meat, the stockfish and grilled everything with vegetables or salads. There are many available wines, many excellent wines from cask and the gem is the homemade bread. This place is open for dinner from Thursday to Saturday, Sundays and holidays also for lunch.

**DOVE:**

Salita San Rocco 27  
16010 Sant'Olcese (Trensasco)  
(Genova)

**CONTATTI:**

Telefono: 010.83.56.274  
349.05.18.614  
www.osteriadellarue.com  
marco@osteriadellarue.com

**ORARIO:**

Aperto giovedì e venerdì solo per cena (dalle 18 in poi), sabato, domenica e festivi sia a pranzo che a cena

**POSTI:**

70 (40 dentro e 30 nella veranda)

**PARCHEGGIO:**

Sulla strada

**SPECIALITÀ:**

Lasagne al pesto o taglierini ai funghi come primo, stoccafisso accomodato e bollito, coniglio alla ligure e cacciagione come secondo

**CARTA DEI VINI:**

Sì

**SERATE A TEMA:**

Sì, aperto per feste o cerimonie

la sala interna



la veranda esterna



# PESCA ALLA TROTA

Cucina ligure, parco con lago, giochi per bambini

il lago per pescare



A Sant'Olcese c'è un'attività davvero molto particolare e tutta da scoprire, si tratta della "Pesca alla trota", un luogo tranquillo e immerso nel verde, dotato di un lago artificiale dove gli avventori possono pescare le trote e, a scelta, consumarle direttamente al ristorante oppure portarle a casa. Ma la pesca alla trota non è solamente questo, dato che è possibile gustare tantissime prelibatezze, come ad esempio i piatti della tradizione ligure, la carne alla brace e molto altro.

A disposizione dei clienti c'è inoltre un comodissimo parcheggio, un'ottima lista dei vini e i giochi per i bambini, sempre immersi nel verde dove respirare aria pura e divertirsi in tutta serenità.

La "Pesca alla trota" infine è anche il posto ideale per le proprie cerimonie o i propri festeggiamenti.



➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Oltre ovviamente alle trote, che possono essere pescate nel laghetto adiacente al ristorante e consumate immediatamente o portate a casa, uno dei piatti consigliati dallo chef e vera e propria leccornia assolutamente da provare sono le orecchiette condite con gorgonzola e noci. Tutte da gustare inoltre sono le grigliate di carne, il pesto e i funghi; imperdibili anche i dolci della casa.

do you speak  
english?

In Sant'Olcese there is an activity very precise to discover, it is the "trout fishing", a place very quiet and greenery, with an artificial lake where customers can fish the trouts and, optionally, consume at the restaurant or bring them home.

But the trout fishing is not only this, because there is the possibility to enjoy many delicacies, as traditional dishes from Liguria, the grilled meat and more.

For the customers there's a convenient parking near the restaurant, an excellent wine list and toys for children, always immersed in the green where breathe fresh air and have fun in all serenity.

Trout fishing finally is also the ideal place for the ceremonies or celebrations.

Many information at [www.pescaallatrota.com](http://www.pescaallatrota.com).

**DOVE:**

Salita dei Mulini 4  
16010 Sant'Olcese  
(Genova)

**CONTATTI:**

Telefono: 010.70.91.07  
Sito internet:  
[www.pescaallatrota.com](http://www.pescaallatrota.com)

**ORARIO:**

Dal martedì al giovedì  
dalle 10 alle 17  
Venerdì e Sabato  
dalle 10 a mezzanotte  
Domenica dalle 10 alle 19  
Chiuso Lunedì e domenica sera

**POSTI A SEDERE:**

Circa 70

**SPECIALITÀ:**

Cucina genovese, carne alla brace,  
trotta, i dolci della casa

**CARTA DEI VINI:**

Sì

**SERATE A TEMA:**

Sì, anche cerimonie

**PRENOTAZIONE:**

Gradita

la saletta interna



l'esterno del locale





# RISTORANTE CACCIATORI

Cucina genovese, pizzeria, farinata, menù degustazione turistici

## l'esterno del locale



Una lunga storia cominciata ai primi del '900 per il Ristorante Cacciatori di Sant'Olcese, un locale storico della zona dove si possono gustare davvero tante specialità della cucina genovese come le trofie al pesto, i ravioli al ragù, i pansoti al sugo di noci, la cima e molto altro, con la possibilità di ottimi menù degustazione turistici adatti davvero a ogni palato e ogni gusto. Il locale è anche pizzeria e prepara pure dell'ottima farinata, insomma una bella proposta per passare una serata in compagnia all'insegna del buonumore e della buona cucina genovese, il tutto innaffiato da ottimi vini. Il locale è aperto in settimana tutte le sere ad esclusione del mercoledì, mentre il sabato, la domenica e negli altri giorni festivi è possibile anche pranzare oltre che cenare, insomma un servizio davvero completo.

➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Tanti ottimi piatti da provare al Ristorante Cacciatori di Sant'Olcese, un locale presente qui dai primi del '900 che propone una cucina tradizionale con l'ottima pasta fresca fatta in casa come ravioli, pansoti e trofie, da condire con tanti sughi deliziosi come ad esempio quello di funghi, ma anche la pizza fa la sua parte ed è tutta da provare nelle sue diverse varianti proposte al cliente.

do you speak  
english?

long story that began in early '900 for Sant'Olcese's Restaurant Cacciatori ( that means hunters), an historical place where you can really enjoy many dishes as Genoese trofie with pesto, ravioli with meat sauce, pansoti with walnut sauce , the cima ( it is a Genoese cold cut) and much more, with the possibility of excellent tasting tourist menus really suited to every palate and every taste. The place is also pizzeria and prepares also excellent farinata, in short a better proposal to spend an evening with good humor and good Genoese food, all accompanied by excellent wines. The restaurant is open for dinner from Monday to Friday except Wednesday, while Saturdays and Sundays and in the holidays there is the possibility to lunch as well dinner, in short a very complete service.

**DOVE:**

Salita Oratorio 1-3  
16010 Sant'Olcese  
(Genova)

**CONTATTI:**

Telefono:  
010.70.98.25  
[www.ristorante-cacciatori.it](http://www.ristorante-cacciatori.it)

**ORARIO:**

Aperto per cena durante i giorni feriali, escluso il mercoledì. Sabato, domenica e festivi aperto tutto il giorno

**POSTI :**

Circa 80

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Ravioli, pansoti, menù degustazione, pizza e farinata

**CARTA DEI VINI:**

Sì

**SERATE A TEMA:**

Sì

**PRENOTAZIONE:**

Gradita

la sala interna



l'interno del locale



# TRATTORIA BACCI

Cucina genovese , cucina siciliana, specialità pesce

la sala esterna



La Trattoria Bacci a Manesseno di Sant'Olcese offre ai propri clienti una cucina davvero prelibata, adattabile alle diverse esigenze e ai gusti degli avventori del locale.

Le specialità sono la cucina siciliana e quella ligure, con tanti piatti a base di pesce, ma anche primi tutti da assaporare come ad esempio i ravioli o le fettucine, da condire con diversi sughi che vengono proposti.

Il locale tendenzialmente è aperto solo per l'ora di pranzo, da mezzogiorno fino alle 16.30, ma non si esclude in futuro un'apertura serale. La chiusura settimanale è la domenica, ma a volte, a seconda delle esigenze dei clienti, può essere aperto anche nel giorno festivo.

Per quanto riguarda i vini infine vengono proposte tante varietà piemontesi.

➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

Tra le specialità della Trattoria Bacci consigliamo tutti i piatti della cucina siciliana, molti dei quali sono ovviamente a base di pesce, ma anche quelli liguri, con degli ottimi ravioli e delle fettucine da condire con diversi sughi tra quelli che vengono proposti.

Davvero ottima anche la scelta dei vini con una ricca proposta di quelli piemontesi.

do you speak  
english?

Trattoria Bacci in Manesseno of Sant'Olcese offers to its customers a very delicious food, adaptable to different needs and tastes of the customers of place.

The specialty of this restaurant are the cuisines of Sicily and Liguria, with many fish dishes, but also the pasta dishes all to savor such as ravioli or fettucine, be dressed with various sauces that are offered.

The place is usually open only for lunch, from 12 am to 4.30 pm, but is not excluded in the future the opening by night.

The weekly closing day is Sunday, but sometimes, depending on customer needs, can also be opened in holiday's Day.

For the wines are finally proposed many varieties of Piedmont.

**DOVE:**

Via A. Gramsci 165 - 167  
16010 Sant'Olcese (Manesseno)  
(Genova)

**CONTATTI:**

Telefono:  
349.694.93.92

**ORARIO:**

Aperto solitamente solo per pranzo, da mezzogiorno alle 16.30. Chiuso tendenzialmente la domenica, in futuro potrebbe essere aperto anche di sera.

**POSTI A SEDERE:**

Circa 50

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Cucina siciliana, genovese, pesce, vini piemontesi.

**CARTA DEI VINI:**

Vini piemontesi

**SERATE A TEMA:**

No

**PRENOTAZIONE:**

Tendenzialmente non necessaria

**l'interno del locale**



**la sala interna**





# TRATTORIA DAL'RAFFE

Osteria con cucina, specialità genovesi

il bar



La Trattoria Raffè è uno dei locali storici della vallata e di tutta la Liguria, oggi è infatti una delle ultime "osterie con cucina" presenti nella nostra regione. Il locale cominciò la propria attività tra la fine dell'ottocento e l'inizio del novecento e prosegue oggi sempre guidato dalla stessa famiglia di origine.

La cucina è tipicamente genovese, con tanti piatti tradizionali come i ravioli, le lasagne al pesto e al sugo di funghi, il coniglio in fricasea e tante altre prelibatezze tutte da provare il tutto da inaffiare con gli ottimi vini piemontesi presenti nel ricco menù della casa. Il locale è solitamente aperto tutto il giorno ad esclusione del Mercoledì dalle nove alle ventuno e, su prenotazione, è disponibile all'apertura serale per la cena, ma solo per gruppi di almeno 15/20 persone.

➔ **IL CONSIGLIO DELLO CHEF**

In questa storica osteria con cucina è possibile gustare tanti piatti della tradizione genovese e ligure sempre preparati secondo le ricette di una volta, quelle delle nostre nonne. Tra le specialità assolutamente da provare le lasagne al pesto e con il sugo di funghi, i ravioli e il coniglio in fricassea, il tutto da inaffare con gli ottimi vini piemontesi presenti nel ricco menù della trattoria.

do you speak  
english?

Trattoria Raffè is one of the historical places of valley and throughout Liguria, today is indeed one of the last "taverns with kitchen" in Liguria. This place began its activities between late nineteenth century and early twentieth century and continues today, always guided by the same family of origin.

The cuisine is typically Genoese, with many traditional dishes like ravioli, lasagne with pesto and mushroom sauce, rabbit in fricassea, and many other delicacies all to try and to drink with fine wines from Piedmont in the rich menu of home.

The restaurant is usually open all day except Wednesday from 9 am to 9 pm and, on request, is available for the opening for dinner, but only for groups of 15/20 people.

**DOVE:**

Via Gastaldi 3  
16010 Sant'Olcese (Genova)

**CONTATTI:**

Telefono: 010.70.92.367

**ORARIO:**

Tutti i giorni dalle 9 alle 21, su prenotazione (gruppi di 15-20 persone) aperto anche per cena. Chiuso il mercoledì

**POSTI:**

110 (80 all'interno e 30 all'esterno)

**PARCHEGGIO:**

Sì

**SPECIALITÀ:**

Cugina genovese, ravioli, lasagne (con funghi o al pesto), coniglio

**CARTA DEI VINI:**

Sì, vini prevalentemente piemontesi

**SERATE A TEMA:**

All'occorrenza cerimonie o feste su prenotazione

**PRENOTAZIONE:**

Sì per un numero cospicuo di persone

la sala interna



l'esterno del locale



# BAR LA MIMOSA

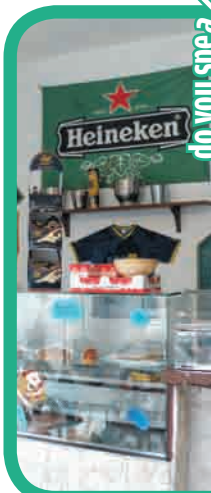
Aperitivi, tavola fredda, sala giochi, tabacchi, ex Il Gatto e la Volpe

il locale



Novità della zona di Manesseno è il bar La Mimosa, ex Il gatto e La Volpe, che offre alla propria clientela un'interessante proposta in termini di aperitivi e di tavola fredda. La Mimosa è anche un tabacchino nonché sala giochi con calcio balilla.

do you speak english?



The mimosa bar, ex "il gatto e la volpe" (the cat and the fox) is a real novelty in the area of Manesseno, which offers to its customers a very interesting proposal in terms of snack and cold food. The Mimosa bar is also a tobacco shop and a games room with the table football.

## DOVE:

Via Gramsci 55 16010 Manesseno

## PARCHEGGIO:

No

## ORARIO:

Dalle 6.30 alle 20. Domenica chiuso

## SPECIALITÀ:

Liguri e internazionali

## POSTI:

20

## SERATE A TEMA:

No

# DALLE DUE ZIE

Bar, tavola calda e fredda, specialità liguri, crepes

Tante proposte sfiziose "Dalle Due Zie", nuovo locale della vallata. Cucina casalinga di qualità e grande disponibilità nei confronti del cliente sono due dei punti forti di questo locale che si propone anche come bar, caffetteria, tavola fredda e creperia (l'unica in zona). Il locale è aperto per il pranzo dal martedì alla domenica e tiene aperto la sera in occasione di avvenimenti a Villa Serra o su prenotazione.



il locale



do you speak english?

"Dalle due zie" is a restaurant where there are many proposals. It is one of the new places in the valley. Home cooking of great quality and great availability to the customer are two of the highlights of this restaurant which is also bar, coffee shop, creperie and fredda table (the only one in the area). The restaurant is open for lunch from Tuesday to Sunday and it is also open during the evening events at Villa Serra or by appointment.



## DOVE:

Via Don L. Sturzo 90-92 16010 Marinesso (San'Olcese) 349.22.75.808

## PARCHEGGIO:

Sulla strada

## ORARIO:

Dalle 8 alle 19 con chiusura elastica

## SERATE A TEMA:

Su prenotazione

## POSTI A SEDERE:

18

## SPECIALITÀ:

Cucina ligure



# HOSTARIA CABELLA

Servizio bar, salumificio, macelleria

il locale



A Sant'Olcese, nella piazza della Chiesa, c'è Cabella, che offre allo stesso tempo un ottimo servizio bar, ma anche una macelleria e un salumificio. Tra i progetti del locale quello di tornare a essere anche un'osteria, attività che dal 1911 veniva svolta in questi locali e di cui sono testimonianza i tavoli e le sedie di oggi, ovviamente restaurati.

do you speak english?



In Sant'Olcese, in the church square, there's Cabella, that offers both a great bar, but also a butcher and a delicatessen.

Among the project of this place, there's the idea to get back a Tavern, since 1911 these rooms worked as osteria, old chairs and tables has been restored and are still present for seating.

## DOVE:

Via Sant'Olcese 42  
16010 Sant'Olcese  
(Genova)

## CONTATTI:

Telefono: 010.70.98.09  
[www.cabellasalumi.com](http://www.cabellasalumi.com)

## ORARIO:

Sempre aperto durante la giornata dalla mattina alla sera, ad esclusione del mercoledì, il giorno di chiusura dell'attività

## PARCHEGGIO:

Sì, sulla strada

# BAR MARCO

Caffetteria, tavola fredda

Il Bar Marco ha preso il posto del Bar Bacci, è aperto tutti i giorni, ad esclusione della domenica, dalle 6 del mattino alle 21 e offre ai suoi clienti un ottimo servizio di caffetteria, tavola fredda, cocktail e quant'altro si possa chiedere ad un buon bar. Si trova a Sant'Olcese in Via Gramsci 169 e dispone di circa 20 posti a sedere per la sua clientela.



il locale



do you speak english?

The Bar Marco has taken the place of Bacci Bar, is open daily, except Sunday, from 6 am to 9 pm and it offers to its customers a great cafeteria, snack bar and cocktails service and anything else you can ask in a good bar. The Bar Marco is situated in Sant' Olcese in the street Gramsci 169 and it has about 20 seats for its customers.



**DOVE:**

Via Gramsci 169  
16010 Sant'Olcese  
(Manesseno)  
Genova

**ORARIO:**

Dalle 6 alle 21, domenica chiuso

**POSTI / A SEDERE:**

Circa 20

**CONTATTI:**

-

**PARCHEGGIO:**

Sì

Nordic Walking Park "Croce di Vie"

ITALIA - GENOVA - ... SANT'OLCESE - SERRA RICCO

44°28'51,11"N - 8°55'06,09"E



Segnavia circuiti



Segnavia collegamenti

R.T. A.L.E.

1

- Circuito di "CROCE DI VIE" - Loc. Croce di Vie, Serra Ricco, Ge. - **PASSO** - Km. 1,20 - dist. mt.50 - percor. h. 0,20

2

- Circuito dei "FONTANINI" - C.se Cascina, Serra Ricco, Ge. - **MEDIO** - Km. 7,80 - dist. mt.150 - percor. h. 2,30

3

- Circuito della "DOMINANTE" - Villa Serra di Comago, Sant'Olcese. - **IMPEGNATIVO** - Km. 14,80 - dist. mt.480 - percor. h. 4,30

A

- Coll. VILLA SERRA / CROCE DI VIE  
Km. 6,5 - dist. mt. 300 - percor. h.1,45

B

- Coll. CROCE DI VIE/C-SE CASCINA  
Km. 4,0 - dist. mt. 200 - percor. h.1,15

C

- Coll. SANT'OLCESE CHIESA/COSTA FONTANA  
Km. 4,0 - dist. mt. 350 - percor. h.1,30

D

- Coll. VILLA SERRA/COLLE DEL DIAMANTE  
Km. 4,3 - dist. mt. 470 - percor. h.1,30



A.S.D. Nordic Walking Croce di Vie (Via Fieschi 12/30 - 16121 Genova) organizza percorsi e camminate nella nostra vallata. Nella mappa tutti i sentieri. [www.crocedivie.org](http://www.crocedivie.org) - [info@crocedivie.org](mailto:info@crocedivie.org)