

Hügel und Wälder leuchten in frischem Grün. Himmelsazur verschmilzt mit Meeresblau. Leichter Wind trägt Wellen von wildem Kräuterduft heran. Und das Licht: südlich und weich, mit Pastellschimmer und Goldreflexen. Sehr früh am Morgen ist die ligurische Riviera di Levante, die Küste der aufgehenden Sonne, fast überirdisch schön. 75 Kilometer zerklüftetes Gestade, von Genua nach Süden bis Portovenere. Mondäne Orte wie Portofino, abgelegene Bergdörfer und die Küstennester der Cinque Terre – eine Entdeckungsreise für Genießer.

Wir haben uns hoch über dem Meer eingenistet, in einem kleinen Appartement mit Panoramaterrasse, im Hügeldorf Leivi oberhalb des Städtchens Chiavari (siehe Karte Seite 40). Das abgeschiedene Quartier gehört zum Restaurant „Ca' Peo“, einem der besten Lokale zwischen Portofino und Portovenere. Unser Logis am Berghang ist malerisch – und praktisch. Man kann unbeschwert bei Franco und Melly Solari zu Abend essen und braucht bei der Weinbestellung aus dem bestens sortierten Keller keine Gedanken an die *Panoramica* zu verschwenden, die sieben Kilometer lange Serpentinstraße zu Tal.

Wenn es dunkel wird, scheinen die angestrahlten Kirchen auf den Hügeln gegenüber durch die großen Bogenfenster des Speisesaals hereinzuschweben – eine festliche Kulisse für Signora Mellys Kreationen. Franco Solari und die Tochter Nicoletta bringen als Antipasti köstlichen Meeressalat mit Muscheln, Krabben, Fisch und Gemüse sowie einen luftig-leichten Gemüseflan. Dann eine maritime Nudelvariante, *lasagnette* mit Tintenfischtinte, Zucchini und Tomaten, und eine herzhafte Gebirgsversion der *lasagnette* – zubereitet mit Kastanienmehl aus den Hainen der Familie Solari, angerichtet mit Pesto und Brokkoli. Als Hauptspeisen zarte Scampi mit Artischocken und die ligurische Fleischspezialität *tomaxelle*, kleine Kalbfleischrouladen mit kräftig gewürzter Fleischfüllung – Pendeln zwischen Hügelland und Meer ist das kulinarische Prinzip des „Ca' Peo“.

Als Hin und Her zwischen den Küstenstädtchen und den Bergdörfern gestaltet sich unsere Ligurien-Reise. Denn wie so oft in Italien sind auch an der Riviera di Levante die besonders malerischen Orte nicht automatisch Hochburgen der Feinschmeckerei. Portofino etwa – seit dem vorigen Jahrhundert das Gemälde- und Postkartenmotiv der italienischen Riviera schlechthin – mit dem winzigen Hafen, den voluminösen Yachten und den schnuckeligen bunten Häuserzeilen hat kulinarisch lediglich ein stolzes Preisniveau zu bieten. Typisch ist auch ein Besuch im Szenerestaurant „Puny“. Hier ernten die schönen und wichtigen Habitues feinstens gedrechselte Komplimente, unauffällige Gelegenheitsgäste hingegen ärgern sich über den schlafmützigen Service und seine sträflische Gleichgültigkeit.

Was die Wirte verderben, machen Portofinos Idyllen wieder wett. Über steile Treppengassen steigen wir hinauf zum Castello di San Giorgio, das sich der Sektellereibesitzer Alfons von Mumm einst zur Gartenvilla ausgestalten ließ. An verwilderten, verlassen wirkenden Villengrundstücken entlang spazieren wir weiter zum Leuchtturm, spähen erst hinunter auf die blauen Fluten, dann einer Hobbymalerin

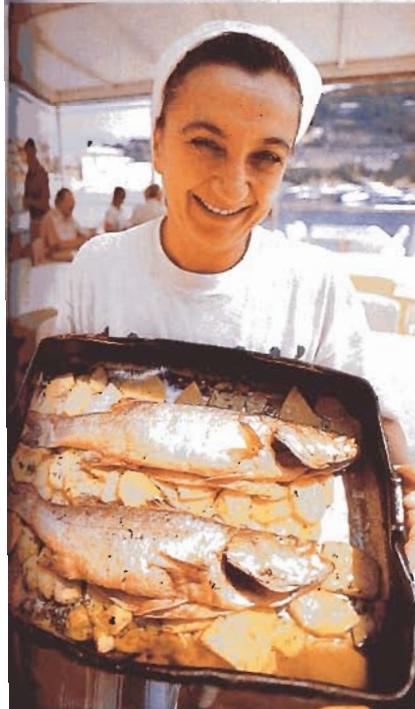


Melly Solari und ihr Mann Franco (rechts) mit ihrem Küchenteam vom „Ca' Peo“ in Leivi

# Stars in großen Hotels und kleinen Küchen



Im Hotel „Splendido“ in Portofino erinnert ein Foto von Humphrey Bogart an den berühmten Gast



**Fröhlich präsentiert Patrizia Zolezzi vom Restaurant „Portobello“ in Sestri Levante ihren Wolfsbarsch aus dem Ofen. Focaccia, ein Hefefladenbrot, ist eine ligurische Spezialität (unten)**



über die Schulter – sie hat die urwüchsige, geschützte Wildnis der Landzunge von Portofino als Motiv gewählt.

Ein kunstvoll arrangierter Park voller Palmen, tropischer Gewächse und verschwenderisch blühender Rabatten, in Terrassen in den steilen Hang gesetzt, umgibt das Hotel „Splendido“ auf der anderen Seite der Bucht. Die vornehme Villa gehört sei dem Beginn des 20. Jahrhunderts zu den Kultherbergen der Welt, hatte legendäre Gäste wie Humphrey Bogart und Lauren Bacall, Clark Gable und Ava Gardner. Es zählt auch heute noch zu den Lieblingsrefugien der Stars. Im Gästebuch haben sich Madonna, Barbra Streisand und Robert De Niro eingetragen. Im „Splendido“ Unterkunft zu finden, ist allerdings ein Kunststück. „Wir sind fast immer ausgebucht“, bedauert die junge PR-Dame Simona Guffanti. „Chancen auf ein Zimmer gibt es allenfalls im Oktober oder im März.“ Und wer einen Tisch im eleganten Restaurant des Hauses ergattern will, muss mitunter Wochen im Voraus buchen.

Große, altherwürdige Hotelpaläste erinnern in Portofinos Nachbarorten Santa Margherita Ligure und Rapallo an die ferne Zeit feudalen Reisens. Im leuchtend weißen Grandhotel „Miramare“ am westlichen Rand von Santa Margherita sind Greta Garbo und Maria Callas abgestiegen. In Rapallo haben in den zwanziger Jahren Gerhard Hauptmann, Franz Werfel und der amerikanische Schriftsteller Ezra Pound Urlaub gemacht. Heute sind beide Orte jedoch groß, geschäftig und ziemlich laut.

Sestri Levante hingegen ist das einzige der größeren Seebäder, das dem Idealbild eines rundum erholsamen Ferienorts nahe kommt. Eine schmale, grün überwucherte Landzunge ragt ins Meer, flankiert von zwei Badebuchten. In Sestri ist das feine „El Pescador“ direkt am Hafen wegen der edel zubereiteten Meerestiere ein begehrtes Ziel für Gourmets. Doch wegen der hübscheren Lage an der Baia del Silenzio wählen wir heute das Restaurant „Portobello“ mit seiner einfachen und herzhaften Küche. Wir feiern eine Antipasti-Orgie – mit hauchfeinen, marinierten Scheiben von Tunfisch und Lachs, mit überbackenen Miesmuscheln und kleinen Langusten, mit zarten Tintenfischnen und Salaten aus allerlei Meeresgetier. Zu mehr als zwei halben Nudelvariationen des Hauses – sie

wechseln jeweils nach dem Marktangebot – und einem fruchtig kühlen Sorbet konnte uns der joviale Wirt danach nicht mehr überreden. Obwohl: Die opulenten Fischsteller am Nebentisch dufteten verlockend und sahen sehr lecker aus.

Einem Abend später haben wir abseits von Sestris Buchten, im ländlichen Ortsteil Riva Trigoso, eine zauberhafte Villa entdeckt, um das Jahr 1600 von der Adelsfamilie Fieschi gebaut. Gabriella und Giancarlo Paganini residieren darin, ihr Restaurant heißt „Fiammenghilla Fieschi“. Wir fragen, ob „Fiammenghilla“ der wohlklingende Name einer Tochter aus dem Haus Fieschi sei. Da lachen beide. „Aber nein!“, klärt uns die Signora auf. „So heißen die großen Genueser Servierplatten!“

Gabriellas Kochkünste gefallen uns, aber auch der stimmungsvolle Speisesaal mit einer Sammlung alter Spiegel. An diesem aus der Zeit

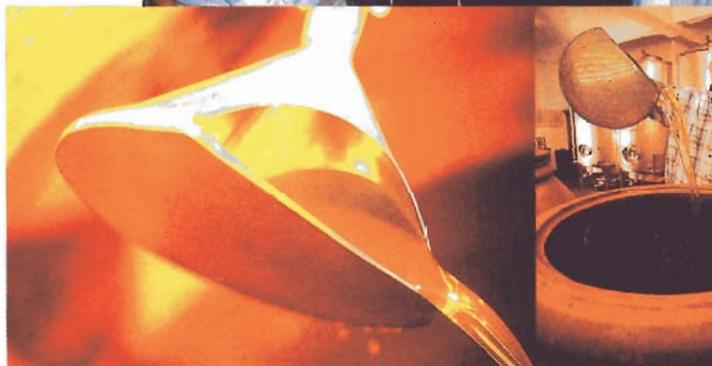
gefallenen Ort, den warmes Kerzenlicht erhellt, wollen wir möglichst lange bleiben. Wir wählen das Degustationsmenü – drei kleine Vorspeisen, von denen die im Teig frittierten Scampi, Basilikum- und Salbeiblätter wohl unvergesslich bleiben werden – mit köstlichen Kräuter-Ravioli, einer fantastisch zarten Zahnbrasse und einer Dessertkomposition aus marinierten Birnen und Eis.

Beim Bummel durch Sestris altes Zentrum bewundern wir die Häuser, die in den ligurischen Erdfarben gestrichen sind. Und stoßen auf eine Gruppe von Kindern und Erwachsenen vor einem winzigen Laden: Die „Gelateria Carugio“ ist sensationell preiswert und gut. Bei großem Andrang muss man eine Nummer ziehen und bis zu 20 Minuten auf das Eis seiner Träume warten. Ein paar Gassen weiter geraten wir in der „Enoteca Grazia“ in ruhiges Fahrwasser, verschaffen uns einen Überblick über die feinfruchtigen ligurischen Weine und Öle, kaufen Pesto und Paprikacreme in Gläsern, ligurische Kräuter und Kekse in wunderschönen schwarzen Schachteln mit Bildern von Genueser Schiffen.

Dabei kommen wir mit der Besitzerin Grazia Stagnaro und ihrem Lebensgefährten Sandrino De Filippi ins Gespräch – einem Paar, das sich die Pflege guten ligurischen Essens und Trinkens zu einer Lebensaufgabe macht: De Filippi steht tagsüber seiner Partnerin im Geschäft zur Seite, abends hilft sie in seiner „Bottega del Vino“ aus, wo man zu einem täglich wechselnden warmen Gericht oder zu bäuerlichen Würsten und Käsen die besten Gewächse der Küste probieren kann.

Grazia und Sandrino beschreiben uns den Weg zu einer der wenigen Ölmühlen an der Levante, zum bereits 1867 gegründeten „Frantoio Bo“ in Sestri Levante. Der Besitzer Carlo Bo presst ein aromatisch duftendes, goldgelbes Olivenöl mit fruchtig-süßem Geschmack. Die handgeernteten Oliven kauft er bei den wenigen Bauern am Golf von Tigullio, die noch Olivenhaine bewirtschaften. Signor Bo ist ein Purist. Mit Todesverachtung zählt er alle betrügerischen Tricks auf, mit denen manche Großbetriebe schlechtes in angeblich gutes Öl verwandeln. Dagegen helfe nur eines, sagt der passionierte Ölproduzent: „Die Verbraucher müssen noch besser informiert und geschult werden, die Kultur des Olivenöls ist genauso reich und vielfältig wie die des Weins.“ Gesagt, getan – Carlo Bo organisiert Seminare und Verkostungen, hält für die Kunden (auch in deutscher Sprache) kleine Broschüren über Olivenöle bereit. Er selbst hat das Handwerk des Ölmüllers von Vater und Großvater gelernt. „Ich saß als Kind stundenlang auf einer Holzkiste und habe den beiden einfach nur zugeschaut“, erinnert sich Signor Bo.

Der Winzer Piero Lugano hat seine Leidenschaft für den Wein ebenfalls schon als Kind kultiviert. Der Sohn eines Carabinieri half den Nachbarbauern bei der Weinlese und bekam dafür täglich ein Körbchen Trauben geschenkt. „Daraus habe ich heimlich in einem Schuppen Wein gemacht“, erzählt er schmunzelnd, „allerdings hatte ich solche Angst, erwischt zu werden, dass ich mein Behelfsfass, eine große Glasflasche, schon nach drei Wochen leer getrunken habe.“ Piers reife Gewächse lagern nunmehr ganz offiziell in seiner „Eno-



**Das Eis der „Gelateria Carugio“ ist erstklassig. Feines Olivenöl produziert Carlo Bo, Piero Lugano keltert fruchtige Weine. Ursprüngliche und herzhaft-rustikale Gemüse mit aromatischen Tomaten serviert man im Restaurant „A Cantinn-a“**





In der „Antica Trattoria dei Mosto“ in Campo di Ne kochen Catia Saletti (l.) und Clara Cassano. Ihre leckeren Gerichte, etwa handgedrehte kleine Nudeln, *trofie*, serviert Franco Solari, nicht verwandt mit dem Patron des „Ca' Peo“

teca Bisson“ im Städtchen Chiavari. Nach seiner bacchantischen Jugend wurde er Lehrer. Mit dreißig Jahren entschloss er sich, Winzer zu werden, kaufte Weingüter in Riva Trigoso und in den Cinque Terre und bepflanzte sie neu.

Einige von Luganos Weinen hatte uns Franco Solari im „Ca' Peo“ beim Essen eingeschenkt: Zuerst den weißen „Marea“ aus den Cinque Terre, einen Wein mit den Aromen von Meer und Wald, von Sonne, Ginster und Erika, komponiert aus den drei bodenständigen Reben Bosco, Vermentino und Albarola. Danach zu Leber und Kalbfleisch den „Cilieggiolo“, fruchtig, hell, einem Rosé sehr ähnlich. Zum Schluss den außergewöhnlichen roten Dessertwein „Vigna dell'Intrigoso“, von dessen Reben sich Piero Lugano in ein paar Jahren einen „wirklich großen Rotwein“ erhofft.

Vielleicht wird Luganos Heimatstadt Chiavari so eines Tages noch berühmt? Als Badeort mit einer Bahnlinie hinterm Strand gehört er jedenfalls nicht gerade zu den Perlen der Levante. Eine Offenbarung für Einkaufsbummler ist allerdings die hinter Neubauten verborgene Altstadt. Mehrere wunderschöne Laubengassen sind verkehrsberuhigt und liebevoll restauriert, die altertümlichen Ladenfassaden blieben erhalten. Dort gibt es Antiquitätengeschäfte und Boutiquen, Bäckereien, Konditoreien und Feinkostläden. Auch das klassische italienische Wirtshaus, die preiswerte und gemütliche Osteria, gibt es in Chiavari noch. Besonders nett, in einem Ambiente aus dem Jahr 1903, ist die „Osteria Lucchin“, wo es sehr leckere *focaccia* gibt – ligurisches Hefefladenbrot, das uns mit saftigem Käsebelag am besten geschmeckt hat.

Die ungekünstelte, herzhaft-rustikale Spielart der ligurischen Traditionsküche überlebt an sehr unscheinbaren Orten. In Cavi di Lavagna zum Beispiel, in der einfachen Trattoria „A Cantinn-a“, wo wir die Vorspeise *caponata* kennen lernen, ein Gericht aus Brotwürfeln, vermischt mit frischen Tomaten, Kapern, Anchovis und ligurischen Kräutern. Nach der Hauptspeise, einem Tintenfischragout mit Erbsen, schenkt uns Signora Anna ein Gläschen *limoncello* ein, einen frischen, nicht zu süßen Zitronenlikör, vom Wirt persönlich angesetzt.

Die Hochburg der mündlich überlieferten italienischen Hausfrauenküche ist das Valgraveglia, ein waldreiches Tal, das von Lavagna aus in die Berge führt. In dem verschlafenen Nest Consenti di Ne kochen zwei Frauen auf, Catia Saletti und Clara Cassano. Ihre „Antica Trattoria dei Mosto“ liegt im ersten Stock eines alten Hauses; für den Service ist Franco Solari zuständig – mit seinem Namensvetter im „Ca' Peo“ ist er nicht verwandt. Fünf leckere Antipasti trägt er auf: Mini-Pizza mit Pesto, *testaroli*, dann Rohschinken mit einer kleinen *focaccia*, eine gebackene Teigtasche mit Gemüsefüllung, ein Stück Reistorte und eine Torte aus Zucchini, Auberginen und Kartoffeln. Nirgendwo an der

Gutes **Eis,**  
Öl für Kenner,  
prima **Weine**



Edel-Konditorei: die „Pasticceria Copello“ in Chiavari



# Die Magie der Dörfer am Abgrund



Die „Taverna dei Golosi“ in Cornice ist ein Tipp: Zu den Gerichten von Francesca Sturlese serviert Massimo Santa Maria feine Weine

Riviera di Levante aßen wir schmackhaftere *trofie*, handgedrehte kleine Nudeln, angerichtet mit Bohnen und einem wunderbar aromatischen Pesto. Die Hauptspeise ist eine weitere ligurische Spezialität: *lattughe ripiene*. Lattichblätter mit einer zarten Füllung aus Kalbfleisch. Als Nachtisch serviert der Wirt einen großen Teller mit knusprigen gebackenen Krapfen. Beschwingt prosten uns die beiden Herren vom Nebentisch zu. „Wunderbar, dieses Essen!“, schwärmen sie, „wir kommen oft eigens aus Genua hierher.“ Der Hausherr gibt einen Verbrüderungsgrappa aus, und schon beginnt die schönste kulinarische Fachsimpelei. Den Gästen aus Genua verdanken wir einen weiteren Lokaltipp in der Valgraveglia: die Trattoria „La Brinca“ in der Bergeinsamkeit von Campo di Ne. Sergio Circella hat ein traumhaftes Panorama zu bieten, sehr gute bodenständige Küche und eine reiche Weinauswahl in der Enoteca nebenan.

Vom Hinterland fahren wir erneut an die Küste: Auch wir müssen die berühmtesten Felsennester Italiens gesehen haben: die Dörfer Monterosso al Mare und Vernazza, Corniglia, Manarola und Riomaggiore – die Cinque Terre. Wahnwitzig, diese steilen Hänge, schmale Steinbrüstungen, an denen Reben ranken, wirken wie geometrische Muster. Abenteuerlich, diese schmalen, hohen Häuser auf kleinstem Felsvorsprung. Schrecklich, die Menschenmassen, die der Zug aus La Spezia im Halbstundenrhythmus ausspuckt. Und dennoch nimmt uns die Magie dieser Dörfchen am Abgrund gefangen. Zu Fuß, mit dem Dampfer, mit der Bahn – wir besuchen sie alle. In Vernazza entspannen wir uns schließlich in dem Hafenrestaurant „Gianni Franzi“ – und sind angenehm überrascht: Da gibt es tatsächlich mal einen Wirt, der es nicht ausnutzt, dass sich die Touristen um seine Tische streiten. Obendrein schmecken die marinierten Anchovis aus seiner Küche vorzüglich, die Fische sind perfekt gegrillt, die Preise wohlthuend moderat.

Eine Enttäuschung erleben wir dagegen im wenige Kilometer entfernten, exklusiven Portovenere. Im bekannten Fischrestaurant „Taverna del Corsaro“ am felsigen Ende des Hafenkais ist der neue Pächter auf dem besten Weg, das Renommee des Lokals zu verspielen: nichtsagende Antipasti, eine mickerige Fischplatte,

obendrein eine lustlose Bedienung. Missmutig verlassen wir den sonst so pittoresken östlichsten Hafen der Levante und treten eine letzte Tour in die Berge an. Wir fahren zur „La Taverna dei Golosi“ – der Taverne der Genießer, genauer: der Gefräßigen – im Bergdorf Cornice. Wir müssen uns durchfragen, aber die Mühe lohnt sich. Die Atmosphäre in dem wunderschönen alten Landhaus ist herrlich weltentrückt, die Weinkarte erstaunlich wie auch die niedrigen Preise. „So locken wir unsere Gäste hierher“, erklärt Wirt Massimo Santa Maria. Das Kaninchen *alla ligure* mit Oliven, Pinienkernen und Rosmarin hat uns ausgezeichnet geschmeckt. Und auf dem Weg zum Parkplatz wehte uns der kühle Nachtwind die wunderbaren Düfte der mediterranen Wildnis zu. ▶▶▶

## HOTELS

## Dei Castelli

Exklusive Höhenlage auf einer naturgeschützten Landzunge, die den Gästen als Park offen steht. Toll: der mit Lift zu erreichende Meerwasserpool direkt zwischen den Felsen.

**FFF** Via Penisola, 26, I-16039 Sestri Levante, Tel. 0039-01 85 48 70 20, Fax 018 54 47 67, [htl.castelli@rainbownet.it](mailto:htl.castelli@rainbownet.it), [www.rainbownet.it/htl.castelli](http://www.rainbownet.it/htl.castelli), 25 Zi., DZ ab 280 Mark.

AmEx DINERS EURO VISA

## Lido Palace

Historische Fassade, modernes Innenleben mit großzügigen Räumen. Zentrale Lage, schöne Aussicht auf die palmengesäumte Promenade und die Bucht der Stadt.

**FF** Via A. Doria, 3, I-16038 S. Margherita Ligure, Tel. 0039-01 85 28 58 21, Fax 01 85 28 47 08, [info@lidopalacehotel.it](mailto:info@lidopalacehotel.it), 54 Zi., DZ ab 225 Mark.

AmEx DINERS EURO VISA

## Miramare

Filmreifer weißer Palast, den schon die Hollywoodstars von einst zu schätzen wussten. Im sehr gepflegten Grandhotel mit schönstem Meerblick lassen Service und Komfort kaum Wünsche offen.

**FFF** Via Militie Ignoto, 30, I-16038 Santa Margherita Ligure, Telefon 0039-01 85 28 70 13,

Fax 01 85 28 46 51, [miramare@pn.itnet.it](mailto:miramare@pn.itnet.it), [www.grand-hotel-miramare.it](http://www.grand-hotel-miramare.it), 69 Zi., 15 Suiten DZ ab

400 Mark. AmEx DINERS EURO VISA

## Piccolo Hotel

Das malerische Haus liegt idyllisch direkt unter dem berühm-

ten „Splendido“ an einer kleinen Bucht. Sehr gepflegte und angenehme Atmosphäre zu verhältnismäßig günstigem Preis.

**FFF** Via Duca degli Abruzzi, 31, I-16034 Portofino, Tel. 0039-01 85 26 90 15, Fax 01 85 26 96 21, [do@piccol.tin.it](mailto:do@piccol.tin.it), [www.domina.it](http://www.domina.it), 22 Zi., DZ ab 240 Mark. AmEx DINERS EURO VISA

## Porto Roca

Gute Hotels sind rar in den Cinque Terre, meist werden nur privat Zimmer vermietet. Dieses freundliche Haus in Monterosso ist eine der besten Herbergen in den fünf Dörfern.

**FF** Via Corone, 1, I-19016 Monterosso al Mare, Tel. 0039-01 87 81 75 02, Fax 01 87 81 76 92, [portoroca@portoroca.it](mailto:portoroca@portoroca.it), geöffnet März bis Okt., 42 Zi., DZ ab 350 Mark. AmEx EC VISA

## Portovenere

Im Sommer sitzt man auf der Terrasse mit wunderschönem Blick aufs Hafennord und die pittoresken Häuser des Seebads. Auch im Inneren hat das auf einem Felsbalkon platzierte Grandhotel Klasse.

**FFF** Via Garibaldi, 5, I-19025 Portovenere, Tel. 0039-01 87 79 26 10, Fax 01 87 79 06 61, [ghp.@village.it](mailto:ghp.@village.it), 54 Zi., DZ ab 260 Mark.

AmEx DINERS EURO VISA



Ein kleines Paradies auf Erden: der Pool des Hotels „Splendido“ in Portofino

## Splendido

Eines der schönsten Hotels der Welt. Der Park ist eine Insel des Friedens, der Pool mit Meerwasser gefüllt, das eigens hochgepumpt wird. Die Zimmer und Aufenthaltsräume sind schlicht und edel, der Service ist sehr freundlich und aufmerksam, die Atmosphäre wohlthuend entspannt und unprätentiös. Empfehlenswert: die Dependance „Splendido Mare“ (Via Roma, 2, Tel. 0039-01 85 26 78 02).

**FFFFF** Viale Baratta, 16, I-16034 Portofino, Tel. 0039-01 85 26 78 01, Fax 01 85 26 78 06, [reservations@splendido.net](mailto:reservations@splendido.net), [www.orient-express.com](http://www.orient-express.com), 69 Zi., DZ ab 1100 Mark.

AmEx DINERS EURO VISA

## Villa Balbi

Der Kamin im kirchenschiffhohen Entree dieses Hotels an der Strandpromenade der Baia delle Favole erinnert an die Frühzeit des Tourismus. Die noble Unterkunft in einem Palast aus dem 17. Jahrhundert hat außer dem Prunkfoyer stil-

volle Salons, einen schönen Park und zwei Dachterrassen.

**FFF** Viale Rimembranza, 1, I-16039 Sestri Levante, Tel. 0039-018 54 29 41, Fax 01 85 48 24 59, [villabalbi@pn.itnet.it](mailto:villabalbi@pn.itnet.it), [www.bicedit.it/villabalbi.htm](http://www.bicedit.it/villabalbi.htm), 99 Zi., DZ ab 190 Mark.

AmEx DINERS EURO VISA

## RESTAURANTS

## A Cantinn-a

Einfache und familiär geführte Trattoria mit ligurischer Hausfrauenküche. Probieren: die aromatische caponata als Antipasto, als Hauptgericht die opulente Mischung von gebratenen Meeresfischen.

**F** Via Torrente Barassi, 8, I-16033 Cavi di Lavagna, Tel. 01 85 39 03 94, kein Fax, Di geschl., Hauptgerichte 14-20 Mark. VISA

## Antica Trattoria dei Mosto

Ein schlicht in Weiß eingedeckter Speisesaal im 1. Stock eines alten Hauses und eine ehrliche Küche: sechs Antipasti-Kostproben, hausgemachte Nudeln und Teigtaschen. Gute Weine.

**FF** Piazza dei Mosto, 15/1, Loc. Consenti, I-16040 Campo di Ne, Tel./Fax 01 85 33 75 02, Juli-Aug. nur Abendessen, Mi geschl., Hauptgerichte 15-18 Mark. AmEx DINERS EURO VISA

## Ca' Peo

Melly Solari kocht fantastisch, verleiht traditionellen Speisen

## Wie Restaurants beurteilt werden:

- FFFFF** In jeder Hinsicht perfekt  
**FFFF** Küche und Service herausragend, Ambiente mit großem Komfort  
**FFF** Kreative Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert  
**FF** Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente  
**F** Küche/Komfort überdurchschnittlich  
**0** FEINSCHMECKER-Joker oder halber Punkt

## Wie Hotels beurteilt werden:

- FFFFF** In jeder Hinsicht perfekt  
**FFFF** Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage  
**FFF** Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden  
**FF** Guter Komfort, freundliche Atmosphäre  
**F** Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre  
**0** FEINSCHMECKER-Joker oder halber Punkt



### Im „Ca' Peo“ in Leivi: hausgemachte lasagnette mit Pesto und Brokkoli

eine markante Handschrift. Zu empfehlen: die lasagnette mit Kastanienmehl und die Pilzgerichte. Chef Franco Solari und Tochter Nicoletta sind aufmerksame Gastgeber. Sehr gute Weine. Zum Restaurant gehören fünf nett eingerichtete Apartments mit Terrasse (ab 170 Mark).

**FFF** Via dei Caduti, 80, I-16040 Leivi, Telefon 01 85 31 96 96, Fax 01 85 31 96 71, Di mittag und Mo geschl., Hauptgerichte 35–48 Mark. **AmEx DINERS EURO VISA**

### El Pescador

Hafenrestaurant an Sestri Levantes Baia delle Favole mit eleganter Atmosphäre. Auf der Speisekarte dominiert klassisch zubereiteter Mittelmeerfisch. Gute Auswahl an Weinen, gepflegter Service.

**FF** Via Queirolo, I-16039 Sestri Levante, Telefon 018 54 28 88, Fax 018 54 14 91, Di geschl., Menüs 60–80 Mark. **AmEx DINERS EURO VISA**

### Fiammenghilla Fieschi

Sestri Levante: Restaurant in einer schönen alten Landvilla mit kreativer Küche. Ideenreiches, marktorientiertes Menü.

**FFF** Via Pestella, 6, I-16039 Sestri Levante, Telefon 01 85 48 10 41, kein Fax, außer Sa, So nur Abendessen, Mo geschl., Hauptgerichte 30–40 Mark. **AmEx DINERS EURO VISA**

### Gianni Franzi

Ausflugslokal mit Bar und Hafenterrasse in Vernazza. Einfache, aber gute Gerichte zu soliden Preisen. Die sichere Wahl: Fisch vom Grill.

**FF** Piazza Marconi, 1, I-19018 Vernazza, Telefon 01 87 81 22 28, Fax 01 87 81 22 28, Mi geschl., Gerichte 15–27 Mark. **AmEx VISA**

### La Brinca

Achtung: Die schmale Zufahrtsstraße nach Campo di Ne ist leicht zu übersehen. Bäuerlich-deftiges Essen, die Weine kann man in der angeschlossenen Enoteca auch kaufen. Schöne Zugabe: die tolle Aussicht.

**F** Campo di Ne 58, I-16040 Ne, Tel. 01 85 33 74 80, Fax 01 85 33 76 39, labrinca@libero.it, außer Sa, So nur Abendessen, Mo geschl., Menü 45 Mark. **AmEx DINERS EURO VISA**

### La Taverna dei Golosi

Dieses versteckte alte Landhaus am Berghang bei Cornice ist ein Tipp: gemütliche Räume, sehr netter Service, Spitzenweine zu niedrigen Preisen. Bestes Gericht auf der Speisekarte: das schmackhafte Kaninchen

alla ligure mit Rosmarin, Pinienkernen und Oliven.

**F** Via Giù Di Fora, 13, I-19020 Cornice di Sesta Godano, Tel. 01 87 89 70 65, kein Fax, nur Abendessen, Mo geschl., Hauptgerichte 18–25 Mark. **EC EURO VISA**

### Portobello

Sestri Levante: Sympathische Gastgeber, traditionelle mediterrane Küche. Schwerpunkt: Fisch in aller Vielfalt.

**FF** Via Portobello, 16, I-16039 Sestri Levante, Tel. 018 54 15 66, kein Fax, nur Abendessen, Mi geschl., Menüs 60–90 Mark. **AmEx DINERS EURO VISA**

## EINKAUFEN

### Bottega del Vino

Abendlokal für den kleinen Hunger, den großen Durst und einen Schwatz mit dem Wirt, einem Gourmet und Weinfreak. Via Nazionale, 528, Sestri Levante, Tel. 018 54 33 49, tgl. außer Do 19.30–24 Uhr geöffnet.

### Cantina Fratelli Parma

Die Kellerei und Destille im Valgraveglia produziert gute regionale Weine und Schnäpse. Via Garibaldi, 8, Loc. Ponte Santa Lucia, Ne, Tel. 01 85 33 70 73, tgl. 8–12 und 14–18 Uhr geöffnet.

### Enoteca Bisson

Die Einheimischen kommen mit großen Flaschen, um sich Winzer Piero Lugasos Weine aus den Tanks abfüllen zu lassen. Der Hausherr bietet aber außer seinen Rot- und Weißweinen auch Gewächse aus anderen Teilen Italiens. Corso Gianelli, 28, Chiavari, Tel. 01 85 31 44 62, tgl. 8.45–12.45 und 15.30–19.30 Uhr geöffnet, Mi nachmittag geschl.

### Enoteca Grazia

Netter, gut sortierter Laden mit vielen einheimischen Etiketten. Die munter-gesprächige Besitzerin führt auch ein breites Sortiment an Nudeln und Olivenöl. Via Dante, 19, Sestri Levante, Tel. 018 54 26 47, tgl. 9–13 Uhr und 17–20 Uhr geöffnet.

### Frantoio Bo

In der 1867 gegründeten Ölmühle von Carlo Bo bekommt man feinstes kaltgepresstes Olivenöl, auf Wunsch auch Lektionen in Olivenölkunde. Via della Chiusa, 70, Sestri Levante, Tel. 01 85 48 16 05, Mo-Sa 8–12 und 14–19 Uhr geöffnet.

### Gelateria Carugio

Winzige Eisdielen mit Wahnsinnsortiment. Der Andrang ist überwältigend, man muss am Eingang eine Nummer ziehen und auf den Aufruf warten. Via XXV Aprile, 43, Sestri Levante, Tel. 018 54 13 70, tgl. 9–0.30 Uhr geöffnet.

### Pasticceria Copello

Nostalgische Konditorei, 1826 gegründet. Verführerisches Sortiment an Törtchen, Plätzchen, Pralinen und Schokoladen. Via Martiri della Liberazione, 162, Chiavari, Telefon 01 85 30 98 37, tgl. außer Di 7–13 und 15–19.30 Uhr geöffnet.

## Ideales Urlaubsziel: die Levante, der östliche Teil der ligurischen Küste

