

Nell'elegante cornice del quartiere di Boccadasse, spicca tra gli scogli il promontorio di Capo Santa Chiara, dal quale il ristorante prende il nome. La nuova gestione del gruppo TEN mira a preservare quello che è un pezzo di storia di Genova, rinomato da anni e premiato con il Piatto della Guida Michelin 2020.

Il ristorante

Welcome

The headland Capo Santa Chiara, which gives the restaurant its name, stands among the rocks, in the posh surroundings of Boccadasse. The new management branded TEN group aims to preserve an actual piece of Genoa's history, well-known and awarded with a Plate Michelin 2020.



Capo S. Chiara

BOCCADASSE

Siamo aperti tutti i giorni | We are open every day

12.30 - 14.00
19.30 - 22.00

Via di Al Capo Santa Chiara, 69
16146 **Genova**

+39 010 7981571
infocaposantachiara@tenrestaurants.com
www.ristorantecaposantachiara.com



Capo S. Chiara

R I S T O R A N T E *by*



La terrazza sul mare e la sala interna – disposta in tre differenti ambientazioni – promettono attimi di elegante tranquillità in un’atmosfera raffinata, arredata con naturalezza all’insegna del bianco, dell’azzurro e del fascino marinairesco, con particolari architettonici e materici che rievocano i ricordi delle antiche case Liguri.

L'esperienza

A terrace over-looking the sea and the cozy indoors – arranged in three rooms – guarantee an elegant, peaceful surrounding. The ambient is typically furnished and decorated with elements of white, sea blue and nautical appeal, bearing structural and material details which remind old memories of Ligurian traditional houses.



Fascino e charme

Il ristorante Capo Santa Chiara è fascino, ispirazione e Storia, da una terrazza che si sviluppa quasi fosse la prua di una nave, in procinto di salpare sul golfo più romantico di Genova.

Capo Santa Chiara restaurant is fascination, inspiration and History, standing from a terrace which develops into a ship's bow, ready to sail on the most romantic gulf in Genoa.



Capo Santa Chiara by TEN propone un menu audace, creativo eppure tradizionale: protagonista il pesce, senza dimenticare le ricette di terra della grande cucina ligure. Colori, profumi e storia arricchiscono materie prime uniche, per selezione e per qualità.

Capo Santa Chiara by TEN offers bold, creative yet traditional recipes: fish have pride of place in the menu, but meat and vegetable plates don't give up on the ancient tradition of Ligurian cuisine. Colours, flavours and memories enrich top-quality ingredients.

Il menu

