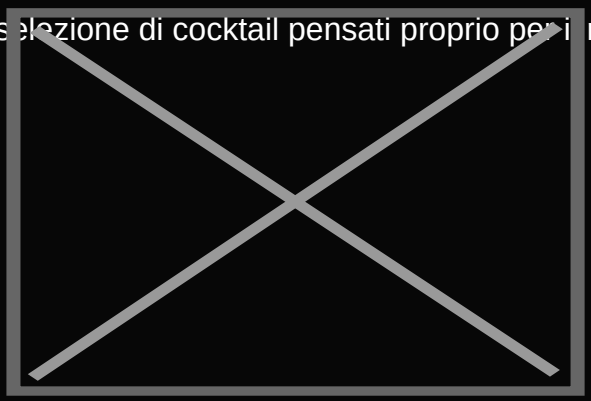
Manuelina Recco, tante novità per la storica focacceria e il ristorante

manuelina-lastoricafocacceria3lr-45284794

Manuelina si prepara a scrivere un nuovo capitolo della sua storia, una storia lunga oltre 130 anni che l'ha portata ad essere una vera istituzione, sinonimo di tradizione e valorizzazione del territorio. Dopo la consueta pausa di gennaio il Ristorante Gourmet e la Storica Focacceria a Recco hanno riaperto e accolgono i clienti con tantissime novità.

La Storica Focacceria - Grazie a una serie di lavori di ristrutturazione degli ambienti a cura di Costa Group, partner di livello internazionale, la Storica Focacceria si è trasferita nella veranda accanto al Ristorante: **nuovi locali, nuova immagine, nuovo menù e un modo nuovo di gustare la Focaccia DI Recco col Formaggio IGP**, con l'obiettivo di soddisfare sempre di più i desideri dei clienti che nel corso del ciclo di eventi estivi #manuelinachiama hanno fornito suggerimenti e opinioni preziose.

La Focaccia di Recco col Formaggio IGP resta la protagonista indiscussa, anche in variazioni gourmet e proposta in abbinamento speciale al **Culatello di Zibello DOP Spigaroli**, inoltre il menu si arricchisce di una selezione di piatti della tradizione ligure. Fra le novità anche la **Birra di Manuelina**, creata appositamente per la Storica Focacceria dal birrificio **Maltus Faber**, affiancata da una selezione di cocktail pensati proprio per il nuovo locale.



Al centro del progetto la valorizzazione delle materie prime e dei prodotti del territorio ma anche il cliente e i suoi desideri. In un locale contemporaneo,

accogliente e innovativo, aperto tutti i giorni a pranzo e a cena, la focaccia viene servita a ogni tavolo in un modo nuovo: **intera e da condividere**, perché possa mantenere inalterate le sue caratteristiche.

Condivisione, storia, tradizione ma anche originalità. Ecco le parole che descrivono concept, progettazione e allestimento firmati **Costa Group**. Tutto è stato disegnato e realizzato artigianalmente, dal mobilio all'entrata del ristorante, passando per le zone di preparazione dei prodotti con laboratorio a vista, fino ad arrivare alla nuova, scenica, sala della Focacceria.
Qui la rivoluzione inizia dall'alto, da un soffitto ampio e a volta trasformato in un "giardino sospeso" sempre verde, illuminato da piccoli led che creano dialogo con ciò che circonda esternamente la storica struttura. I clienti si sentiranno come sospesi tra terra e mare, avvolti da un'atmosfera calda, armonica ed allo stesso tempo originale.

Ferro e nero alle pareti, legno e ottone al mobilio, velluto colorato alle sedute: da qui per Manuelina, ha inizio un **nuovo capitolo di storia**.

Il Ristorante Gourmet - Il Ristorante Gourmet Manuelina riflette ora in modo più deciso e consapevole il percorso di crescita e l'investimento costante in ricerca, innovazione e studio che lo ha caratterizzato in questi anni. I nuovi orari e l'offerta ampliata de La Storica Focacceria permetteranno un potenziamento dell'evoluzione gourmet del Ristorante attraverso una crescita graduale e costante della proposta gastronomica grazie a un menù incentrato su tre pilastri fondamentali: l'approfondimento della tradizione, la cucina del coraggio e della sperimentazione e la valorizzazione del concetto di condivisione a tavola.

Il Ristorante punta a rielaborare ricette storiche del territorio per creare nuove esperienze e regalare emozioni uniche e inaspettate ai clienti che desiderano sperimentare, con l'obiettivo di diventare una vera e propria chicca della ristorazione della riviera ligure. I cuochi del Ristorante, capaci e appassionati, lavorano in staff con a capo lo chef **Marco Pernati** che collabora con Manuelina da più di 20'anni, rispettando e valorizzando ogni parte dei prodotti in un'ottica etica e sostenibile di riduzione degli sprechi.

Manuelina affronta una nuova avventura guidata dalla passione di sempre e accompagnata dal desiderio di soddisfare i suoi clienti per dar vita a un progetto di rinnovamento che permetterà alle due realtà di crescere autonomamente. La Storica Focacceria e Il Ristorante Gourmet potranno così continuare a migliorare e ad evolvere mantenendo al centro la valorizzazione del territorio e dei prodotti della tradizione, il legame con la città e con le proprie origini.