



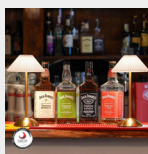
DROP BAR Rapallo (GE)

Piazza del Pozzo, 11 • 16035 Rapallo (GE) • Tel. +39 373 774 8363

IG: drop_rapallo • FB: DROP

Accogliente locale situato nella piazzetta principale di Rapallo offre la combinazione pinsa e cocktail funziona. Se volete uscire un po' fuori dagli schemi e azzardare qualche cosa di un po' più particolare è sicuramente il posto giusto! Lo staff saprà accogliervi con spensieratezza ed allegria, deliziandovi con ottimi bevande e stupendi manicaretti per farvi trascorrere un momento di puro relax in una location turistica invidiabile.

Welcoming place located in the main square of Rapallo offers the combination pinsa and cocktail works. If you want to go a little outside the box and dare something a little more particular is definitely the right place! The staff will know how to welcome you with lightheartedness and joy, delighting you with excellent drinks and wonderful delicacies to make you spend a moment of pure relaxation in an enviable tourist location.



TRATTORIA DA MARIO Rapallo (GE)

Pizza Giuseppe Garibaldi, 23 • 16035 Rapallo (GE) • Tel. +39 0185 044627 • bezzicari1978@libero.it

FB: Trattoria da Mario Rapallo dal 1963 • IG: trattoriadamiorapallo dal 1963

Trattoria Da Mario dal 63 a Rapallo ha accolto generazioni di buongustai, celebre per la sua autenticità e la passione per i sapori genuini. Ora, la trattoria si appresta a rivelare un nuovo volto, avendo intrapreso un percorso di rinnovamento che, pur nel rispetto della tradizione, si apre alle tendenze più contemporanee e innovative del panorama culinario. Al centro della sua rinascita vi è un simbolico passaggio di testimone in cucina: il nuovo chef, anch'egli di nome Mario, è destinato a portare avanti l'eredità del fondatore, onorando la storicità del nome con creazioni culinarie che parlano il linguaggio dei tempi moderni. Specialità di mare, con pescato fresco e pasta fatta in casa, si trasformano in veri e propri quadri commestibili.

Trattoria Da Mario in Rapallo has welcomed generations of gourmets since 1963, famous for its authenticity and passion for genuine flavors. Now, the trattoria is preparing to reveal a new face, having undertaken a path of renewal that, while respecting tradition, opens up to the most contemporary and innovative trends in the culinary scene. At the heart of its rebirth is a symbolic passing of the baton in the kitchen: the new chef, also named Mario, is destined to carry on the founder's legacy, honoring the historicity of the name with culinary creations that speak the language of modern times. Seafood specialties, with fresh fish and homemade pasta, are transformed into real edible paintings.

