

# SICILIA

MAR TIRRENO



**PALERMO**



MAR  
MEDITERRANEO



GAMBERO ROSSO

**treforchette** 

**La Madia**  
Licata (AG)  
**Duomo**  
Ragusa  
**Signum**  
Salina (ME)

**tregamberi** 

**Buatta Cucina Popolana**  
Palermo  
**Tischì Toschi**  
Taormina (ME)

SALINA

MESSINA

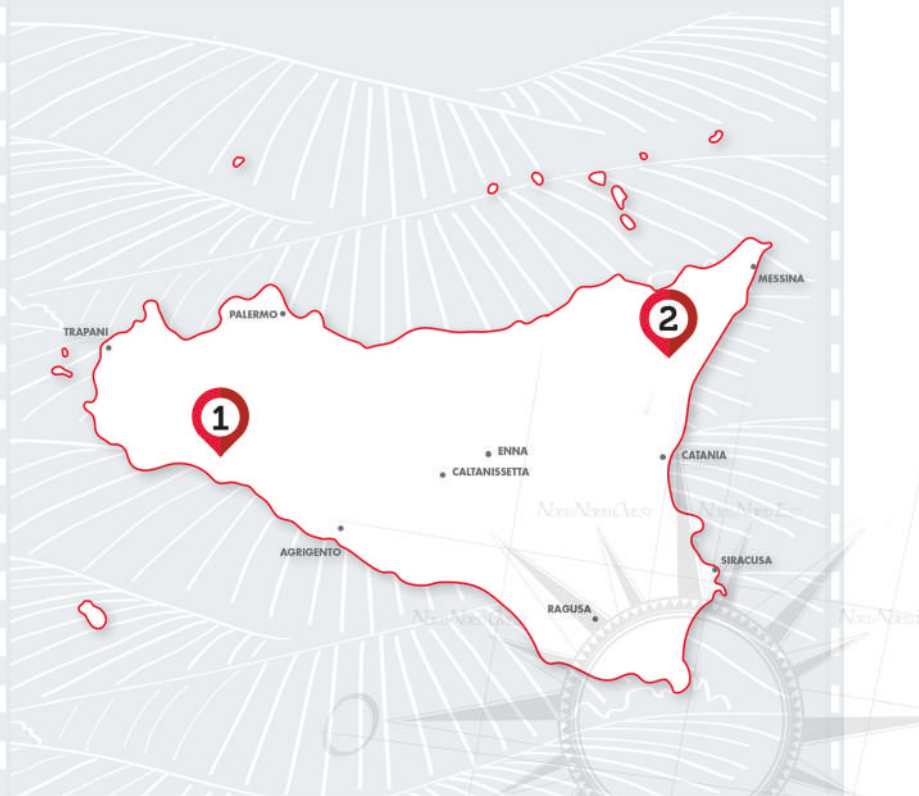
CALABRIA

MAR  
IONIO

AGRIGENTO

RAGUSA

# LE GRANDI CANTINE DELLA **SICILIA**



**1**

*Feudo  
Arancio*

SAMBUCA DI SICILIA (AG)

**2**

  
CARRANCO

CASTIGLIONE DI SICILIA (CT)

# Le grandi cantine della Sicilia

## Feudo Arancio

CONTRADA PORTELLA MISILBESI | 92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)

WWW.FEUDOARANCIO.IT | 0925 579000

Oggi grande player internazionale, Mezzacorona, nasce in Trentino nel 1904. In Sicilia con Feudo Arancio ha fatto investimenti di grande rilievo in due aree, quella di Acate, in provincia di Ragusa, dove si trova la tenuta Villa Albius, e a Sambuca di Sicilia con la Tenuta Solsicano. L'idea imprenditoriale è quella di ottenere vini di alta qualità e di carattere da due differenti e vocate aree dell'isola, in una logica di rispetto e custodia della tradizione, con il più basso impatto ambientale possibile. Notevole fattore estetico nella tenuta sambucese, adagiata su incantevoli medie e alte colline battute dai venti.

### I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



#### Sicilia Hedonis Ris.

Bouquet dall'ampio ventaglio aromatico in cui si individuano, prugna, ciliegia, lampone, spezie dolci, vaniglia e tabacco. Al palato sfoggia una struttura possente, ma vellutata, con tannini morbidi. Da abbinare con piatti di carne e formaggi stagionati.

#### Sicilia Canto d'Oro

Rosso rubino profondo, dai riflessi violacei. Al naso sono intense le note di ribes, fragoline di bosco e melograno. Morbido e vellutato, il sorso è piacevolmente fresco e ricco di rimandi fruttati e dal lungo finale. Si abbina idealmente con pasta al forno e carni rosse.



#### Sicilia Grillo

Al naso esprime delicate note di pesca e albicocca, insieme ad agrumi e frutta a polpa bianca. Il sorso è pieno e ampio, con un finale persistente di sentori agrumati e dolci. Vino dal grande carattere, si abbina a piatti di pesce, carni bianche e formaggi dalla media stagionatura.

# Le grandi cantine della Sicilia



FRAZIONE VERZELLA | 95012 CASTIGLIONE DI SICILIA (CT)

WWW.PALMENTOCARRANCO.COM | ☎ 345 6005175

**C**arranco nasce dall'unione di due realtà diverse, ma capaci di produrre grandi vini che riescono ad essere una pura espressione della terra d'origine. Da una parte Borgogno, la cantina più antica di Barolo, che rappresenta uno dei più importanti produttori di Langhe e dall'altra Tornatore, originario di Castiglione di Sicilia, tra i più rinomati produttori Etnei. Nel 2018 sotto il nome di Carranco inizia un progetto condiviso che si pone l'obiettivo di esaltare la tipicità di un territorio ancora incontaminato e vocato come quello dell'Etna. Testimone di un passato già legato alla produzione vinicola della tenuta è l'antico Palmento del 1700 su cui sorge Villa dei Baroni, wine resort con piscina, circondata da ulivi e vigneti. Carranco interpreta le sue vigne identitarie con sei vini dalla grande personalità e di carattere diversi che raccontano l'identità di un territorio unico.

## I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



### Etna Rosso Contrada Carranco 2020

Le uve di nerello mascalese e nerello cappuccio provengono da un singolo vigneto nell'area più alta della Contrada Carranco. Dopo la fermentazione il vino sosta a lungo sulle bucce a cappello sommerso, al fine di conferirgli ancora più struttura. Segue affinamento in rovere per 12 mesi. Rosso rubino con riflessi granati, al naso profuma di amarene e fragole. Il sorso è fresco e lungo con un tannino ben integrato e un finale dai toni speziati.

### Etna Rosso Contrada Carranco RV 2020

Le vigne di nerello mascalese e cappuccio affondano le radici tra le rocce di basalto. Le uve fermentano in cemento una parte a grappolo intero e una parte diraspate e pigiate. L'affinamento in grandi botti di rovere francese per 18 mesi gli dona sentori di piccola frutta rossa come more e ciliegie insieme a un sottofondo di pepe nero e spezie dolci. Al palato è fresco e vibrante con un finale persistente.

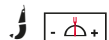


### Etna Bianco Villa dei Baroni 2022

Carricante in purezza, cemento ed acciaio. Nel bicchiere è di un bel giallo paglierino con riflessi verdi e al naso offre sentori di mela verde, pompelmo, pesca bianca, insieme a note di erbe aromatiche e di biancospino. Un sorso fresco e sapido donano scorrevolezza e profondità.

## ACIREALE [CT]

### La Grotta



loc. Santa Maria La Scala  
via Scalo Grande, 46 ☎ 0957648153

**Chiuso** martedì

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🐾 🐶 🐷

☎ trattorialagrotta.com

**TRATTORIA.** Da Acireale si scende verso Santa Maria la Scala e un porticciolo di pescatori; e poco prima di arrivare al molo sulla sinistra si scorge l'ingresso di questo piccolo e affascinante ristorante ricavato (come da insegna) in una grotta in pietra lavica. Solo sei tavoli, la roccia che avvolge come un abbraccio e all'ingresso tanto pesce fresco (e molluschi) che viene scelto, pesato e trasformato in insalate di mare memorabili, frittiture, crudi, marinati o pietanze saltate in padella. Se disponibili, i ricci di mare vengono serviti al vassoio o con un spaghetti dal profumo eloquente. Il pescato del giorno alla griglia riporta ai sapori semplici d'un tempo. D'estate i tavoli raddoppiano grazie alla terrazza vista mare. Servizio cordiale. Vini adeguati.

## AGRIGENTO

### Le Boccherie



via Atenea, 231 ☎ 0922627662

**Chiuso** martedì

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** € \* 🐾 🐶 🐷

☎ leboccherie.it

**BISTROT.** Il giovane chef Alessandro Ravanà, dopo due anni alla corte di Pino Cuttaia, sbarca in questo food lab in pieno centro cittadino. Bistrot più pizzeria gourmet siciliana - ma con impasto rigorosamente napoletano - e panini di qualità con prodotti locali selezionati e di prima scelta, dalle verdure sottolio ai formaggi di capra girgentana e i salumi di nero. Poi, piatti interessanti, soprattutto a base di carni di allevamenti locali, come lo stinco di maiale glassato al forno. D'estate è aperto solo a cena, ma d'inverno punta a una nuova formula "all day", dalla mattina alla sera, con bancone del pane e salumi che diventa pezzo forte anche per un take away di classe. Buona selezione dei vini, soprattutto siciliani, e servizio giovane e pieno di energia.

## Osteria Ex Panificio



p.tta G. Sinatra, 16 ☎ 0922595399

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** € 🍷 \* 🍷 🐾 🐶 🐷

☎ osteriaexpanificio.it

**TRATTORIA.** In pieno centro storico, in una piazzetta lungo la via Atena, un ex panificio anni Cinquanta con dentro ancora antichi attrezzi del mestiere e i cassettoni in legno per farina e granaglie. Oggi è sempre più un punto di riferimento per chi cerca in città ricette tradizionali, "svegliate" anche da un tocco di creatività e lontano delle zone turistiche della valle dei Templi. Fra i piatti più apprezzati il primosale alla piastra, semplice e gustoso, lo spiedino di sarde alla beccafico e la gettonatissima pasta n'caciata con cavolfiore, pinoli, uvetta e caciocavallo. Fra i piatti di mare da provare gli spaghetti alla chitarra coi ricci e lo spatola croccante in agrodolce. Interessante il cous cous di pistacchio tra i dessert. Buona selezione di vini, servizio cordiale e svelto.

## AUGUSTA [SR]

### I Rizzari



loc. Bruccoli

via Libertà, 63 ☎ 0931982709

**Chiuso** mercoledì tutto il giorno  
e domenica a cena; in estate mercoledì

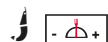
**Coperti** 32

**Fascia di prezzo** € 🍷 \* 🍷 🐾 🐶 🐷

**TRATTORIA.** Il mare come sirena irresistibile, cornice a tutto tondo per l'occhio e protagonista nel piatto. È il manifesto di questa azzeccata trattoria che fa della disinvolta accoglienza, della ambientazione "open space" in stagione e di una proposta vini di schietta e prevalente appartenenza sicula il resto del suo pedigree. Il pescato del giorno proposto dal mercato tiene banco tra i piatti forti, insieme alle frittiture. Tra i primi, una icona ormai gli spaghetti ai ricci di mare, ma tutte le altre varianti (con crostacei e/o conchiglie) fanno la loro parte. Dessert lineari. Cordialità.

## BAGHERIA [PA]

## Don Ciccio



via del Cavaliere, 87 ☎ 091932442

**Chiuso** mercoledì tutto il giorno e domenica a cena

**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** € \*

☎ trattoriadonciccio.it

**TRATTORIA.** Da quattro generazioni la mitica trattoria fondata da Don Ciccio Castronovo nel 1943 offre una cucina tipica palermitana fatta di materie prime di ottima qualità cucinate con cura quasi maniacale. Come da tradizione non ci sono antipasti ma il classico uovo sodo servito con un Marsala, retaggio del fondatore, poi i primi, pasta coi broccoli o con le sarde, e a seguire sarde a beccafico, tonno “abbuttunato”, involtini di pesce spada. Si chiude con il classico cannolo o con la cassata, disponibile anche nella versione al forno. Servizio informale.

## Limu

83



43 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO

via Ciro Scianna, 177 ☎ 0916496288

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 38

**Fascia di prezzo** €€€ \* \* \* 🍷

☎ limurestaurant.it

**RISTORANTE.** Renato Guttuso sosteneva che la pittura fosse una lunga fatica di riproduzione di ciò che si ama. Lo sa bene, ed è in sintonia, Nino Ferreri, anima vibrante di Limu. Il locale è in centro storico, in una torre del '500 ristrutturata con gusto. Mise en place e arredi sono eleganti, lo stile di cucina creativo. Quattro i menu (anche un “veggie”) a partire da 80 euro. Alalunga marinata alle erbe, aringa e mandorle; insalata di murici, spuma di patata e cedro; lingua di vitello arrosto con crudo di gambero rosso e salsa allo Champagne; candele di pasta fresca al ragù di moscardino e le sue salse; sgombro in camicia di sale nero, cipollotto alla brace e salsa di vino bianco e rosmarino; crepinette di maialino nero alla brace con vegetali e jus al limone scandiscono il percorso. Dolci originali e di personalità. Cantina in movimento ma già ricca. In sala Giandomenico Gambino.

## Oliveri 1964

79



41 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Vallone de Spuches, 29 ☎ 3277062675

**Chiuso** martedì

**Coperti** 38

**Fascia di prezzo** € 🍷 \* \* \* 🍷

**RISTORANTE.** È qualcosa oltre l'osteria contemporanea il locale della famiglia Olivieri: in campo dal padre Franco, fondatore della prima trattoria, ai figli Claudio e Martina che portano avanti con dedizione l'impresa. Il cuore? I piatti totem sicili proposti con un tocco di estro. In sala, in sintonia, design attuale e metropolitano. Fra i piatti di successo (il ritmo è stagionale) la minestra di cavolo nero e fagioli Badda delle Madonie; la versione “di casa” del risotto alla carretiera (con aglio rosso di Nubia); i gamberi scottati su macco di fave; gli spaghetti con vongole e timo. Famose anche le versioni rivisitate dei piatti della festa, come il baccalà a sfincione o l'agnello “aggrassato”. Carta dei vini con etichette siciliane e nazionali. Servizio attento e garbato.

## I Pupi

83



43 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via del Cavaliere, 59 ☎ 091902579

**Chiuso** da giugno a settembre domenica, aperto solo a cena; da ottobre a maggio martedì, aperto solo a cena escl venerdì, sabato e domenica

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€€€ 🍷 \* \* \* 🍷 🍷 🍷 🍷

☎ ipupiristorante.it

**RISTORANTE.** Tony Lo Coco, “self made” chef e profeta dello street food palermitano in versione gourmet, sta per tagliare - con Laura, moglie e pilastro del suo successo - il nastro dei 15 anni ai Pupi. Quando aprì nel 2009 la sua visione e il suo menu, alfiere di una tendenza a rivisitare le radici gastronomiche popolari, erano di sicuro un bel po' in anticipo. Oggi la sua realtà è più che apprezzata: attira siciliani e molti stranieri per la semplicità mantenuta in piatti pur ricchi di spinta creativa (la “Sicilia nel piatto”, arancia al ragù, crema di riso aromatizzato allo zafferano, sfilacci di nero dei Nebrodi e passata di piselli) e per la divertente “fusion” nord-sud dei plin allo sfincione ripieni di tuma, ricotta e acciuga o il “quasi veggie” degli anelletti al forno, ragù di verdure, mozzarella, crema di piselli. Finale “alla Tony” con cassata “macchiata” di

caffè espresso. Menu "Identità" o "Inaspettato" (7 portate a 120 euro) e "La nostra storia" (10 a tutto tavolo per 160). Cantina di respiro internazionale. Servizio adeguato alla cifra del locale.

## BARCELONA POZZO DI GOTTO [ME]

### Traminer

# 76



39 CUCINA | 15 CANTINA | 22 SERVIZIO  
via Enna, 66 ☎ 0909763814

**Chiuso** martedì

**Coperti** 100

**Fascia di prezzo** € \*

**RISTORANTE.** L'afflato nordico dell'insegna in realtà si limita all'evocazione del vitigno tra i più popolari dall'Alto Adige in su. E, anzi, la virata verso Sud (mar di Sicilia e addirittura Spagna) è palese tanto nella carta vera e propria (spada, caponata, arancinetti, ricche insalate marine) che nella short list di tapas (ma "sicilianizzate" nei contenuti e negli accenti) che fanno da sponda alla buona proposta di miscelati come aperitivo, con cui però trovano spazio anche i classici taglieri con tipicità norcine e casearie. Cantina più che sufficiente. Cordialità.

## BUCCHERI [SR]

### U' Locale



via Dusmet, 14 ☎ 0931873923

**Chiuso** martedì

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €

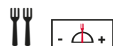
\* uocale.com

**TRATTORIA.** Virasse sullo sciccoso, potrebbe modificare il nome in "local", visto che nel cuore di chi traccia la rotta e, conseguentemente, in dispensa e in menu a trionfare è il prodotto a raggio più breve possibile. È così senza deroghe da quasi un quarto di secolo, con logica rotazione stagionale della proposta, immancabili bruschette d'autore e, in motivato avvicendamento, frittate di verdure, lumache (al loro tempo), ravioli al sugo di maiale, stinco, trippa, arrostiti e spiedini vari. Grande attenzione anche a un ingrediente prezioso e trasversale come l'extravergine. Accoglienza amabile. Cantina virata sulla Sicilia in rosso.

## CALTAGIRONE [CT]

### Coria

# 82



42 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Infermeria, 24 ☎ 093326596

**Chiuso** domenica e lunedì;

aperto solo a cena

**Coperti** 28

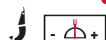
**Fascia di prezzo** €€€ \*

\* ristorantecoria.it

**RISTORANTE.** In quella meraviglia che è il centro storico di Caltagirone, gli chef Domenico Colonna e Francesco Patti portano avanti la loro raffinata idea di ospitalità, in un locale contemporaneo, curato in ogni dettaglio. In tavola materie prime di gran livello, elaborate con creatività e mano attenta al rispetto dei sapori. Tre i percorsi degustazione, Equilibrio, Ragione ed Effetto, da 90 a 125 euro. Tra gli assaggi la divertente e golosa "pizza" tonno e cipolla, estratto di pomodoro, marmellata di cipolle e olive nere; filologica la minestra di pasta spezzata con tenerumi, bottarga di tonno, aragosta, ricotta salata. Scenografico ed elegante il pesce d'amo cotto in argilla e fieno, con fondo bruno, sedano rapa e scalogno glassato. Servizio professionale ma al contempo accogliente. Cantina a prova di appassionato, non mancano cocktail interessanti.

## CALTANISSETTA

### Castiglia 1888



via Frà Giarratana, 10 ☎ 09341993516

**Chiuso** domenica

**Coperti** 32

**Fascia di prezzo** € \*

**TRATTORIA.** Formula mista, anzi mistissima; ma linea gastronomica ben tracciata, visto che Castiglia è storicamente anzitutto rinomata bottega di carni - fornitrice dunque di se stessa oltre che della spettacolare clientela - e poi sapida gastronomia da asporto e trattoria con consumo in loco. Chiaro dunque che l'icona è la carne di qualità, cruda o accortamente lavorata. Ma le fanno sapida compagnia bei fritti, primi di sostanza e un glorioso antipasto misto che già vale la sosta. Si beve - anche al calice - e si fa rompidigiuno nell'intero arco della giornata, dal mattino a... l'ora di Cenerentola. Servizio rodato.



## La Zaghara dell'Hotel Villa Flora

# 79



40 CUCINA | 24 CANTINA | 15 SERVIZIO  
c.da Bigini s.n.c. ☎ 0934568633

**Chiuso** domenica a cena

**Coperti** 28

**Fascia di prezzo** €€ \* 🐕 ♿ 🐾

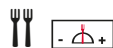
📧 villaflorearelais.it

**RISTORANTE.** Il resort della famiglia Spinello, a qualche km fuori città, coniuga una Sicilia dalle diverse anime. La struttura è moderna, arricchita da giardini, piscina e ampi dehors, e di gradevole aspetto rustico, complici ulivi e vigne circostanti. Marco Calabrese propone una cucina di sostanza, personale, senza schemi. Si sceglie alla carta. Baccalà, cremoso di patate, basilico, polvere di capperi e cucunci; caponata di verdure croccanti, spada e spuma di melanzana fumé; spaghetti mantecati al latte di mandorle con tartare di branzino e limone candito; filetto di vitello, tenerume di zucchine e crema di carote allo zenzero. Per dolce, babà al passito di Pantelleria. In sala Domenico Cammarata, che cura anche la giusta selezione dei vini.

### CAPRI LEONE [ME]

## Antica Filanda

# 80



40 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
c.da Raviola ☎ 0941919704

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 180

**Fascia di prezzo** €€ \* 🐕 ♿ 🐾

📧 antcafilanda.me

**RISTORANTE.** Il panorama abbraccia virtualmente le Eolie, tra il rigoglioso verde degli ulivi dei Nebrodi. I punti di forza del locale – oltre a 10 camere per il pernottamento – sono la salda gestione familiare e la preferenza dei prodotti a corto raggio: una scelta seria e vincente fatta di qualità, ricerca, cura e territorio. I percorsi si articolano sulle disponibilità giornaliere. Un must l'uovo panato con bottarga e le scaglie di tartufo nero di Piazza Armerina sulla crema di parmigiano, o la tartare di manzo battuta al coltello con pepe verde e capperi di Salina. Poi risotto al pistacchio dell'Etna e crema di Piacentino ennese, e capocollo di nero dei Nebrodi con riduzione di frutti di bosco, mela caramellata, salsa barbecue. Un tavolo privé in cantina – da prenotare – ospita fino a otto persone. Carta dei vini di bella caratura. Servizio rapido, preparato e attento.

### CASTELBUONO [PA]

## Giardino di Venere



c.so Umberto I, 38 ☎ 0921671323

**Chiuso** mercoledì; in estate sempre aperto

**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** € \* 🐕 ♿ 🐾

📧 ristorantegiardinodivenere.com

**TRATTORIA.** Una nuova gestione, giovane e con belle idee, tiene alto il nome di questo storico ristorante di Castelbuono, situato lungo il corso principale e ambientato nelle sale affrescate di un bel palazzo del '700. Gli chef Salvatore Baggesi e Giuseppe Cannizaro firmano un menu basato sui piatti tradizionali ma con una bella carica innovativa. Molto buoni e ben presentati lo sformatino di cavolfiore, acciughe, noci, porro brasato e fonduta leggera di pecorino al limone, o il risotto alla rapa rossa, caprino al limone e crumble di speck. Ma non mancano grandi classici come le pappardelle ai funghi di stagione. Fra i secondi, nuova vita alle costolette d'agnello, proposte al burro, nocciola e pan verde. Cantina di impronta regionale e servizio cortese e professionale.

## Nangalarruni



via Cortile Ventimiglia, 5 ☎ 0921671228

**Chiuso** sempre aperto;

mercoledì da metà gennaio a marzo

**Coperti** 60

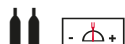
**Fascia di prezzo** € \* 🐕 ♿ 🐾

📧 hostarianangalarruni.it

**TRATTORIA.** Si consolida bene Giuseppe Carollo e il suo mitico Nangalarruni nella nuova sede, locale in pietra viva nel cuore del paese madonita di Castelbuono. Un anno dopo la nuova apertura ha ricavato ancora più spazio per accogliere più appassionati della sua cucina. Nella vecchia sede, piccola taverna di origini medievali, esiste oggi l'U.V.A. club, il vero concetto di osteria di una volta con tante bottiglie di vino, buona compagnia e piatti semplici e genuini. Nel nuovo ristorante Giuseppe ha portato i suoi piatti storici, dove i funghi sono la sua specialità: cardoncelli e porcini, funghi di ferla e basilischi, rarissimo tipo solo indigeno di mazze di tamburo, dominano il menu dagli antipasti ai secondi. Insieme al maialino locale base per il ragù delle pappardelle o solista col delizioso filetto in crosta di manna, mandorle e pistacchi. In stagione anche tartufo nero madonita. Carta dei vini con ampia presenza di biologici siciliani. Cortesia e professionalità.

## CASTIGLIONE DI SICILIA [CT]

### Cave Ox



fraz. Solicchiata

via Nazionale Solicchiata, 159 ☎ 0942986171

**Chiuso** martedì

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** € 🍷🍴🍷🍷🍷

☎ caveox.it

**WINE BAR.** Venir qui vuol dire tuffarsi in un vera e propria "collection" di vini dell'Etna, selezionati e degustati uno ad uno dal titolare, annata per annata. Ma passione e ricerca viaggiano anche in Francia, con una impressionante selezione di Champagne, Alsazia, Loira, Borgogna, Bordeaux. La cucina dal canto suo propone piatti tradizionali eseguiti con attenzione, dalle pappardelle al pistacchio di Bronte o le tagliatelle salsiccia e cavuliceddi (erbe spontanee amarotiche) al baccalà con pomodorini, capperi, olive, patate e finocchio selvatico. Tutto fatto al momento - bandire ritmi da fast food - e dedicando la cura e il tempo giusti alla scelta degli abbinamenti. Buoni anche i dessert fatti in casa.

### La Riserva Bistrot



loc. Verzella

☎ 3452264134

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 100

**Fascia di prezzo** € 🍷🍴🍷🍷🍷🍷

☎ riservabistrot.it

**BISTROT.** Il giovane e talentuoso Andrea Macca – debutto al Donna Carmela – è l'executive dei resort Firriato, nel trapanese a Baglio Soria e ora qui, in questo elegante bistrot di design che affaccia sui vigneti di Cavanera. Castagno, pietra lavica e vetrate vista cratere, è un gioiellino che punta su ospitalità e cucina di qualità per valorizzare il progetto dei vini prodotti. Fra i piatti iconici, la caponata in tre strati, emulsione al capperi confit e salsa agrodolce con granella di cioccolato; le trenette al ragù di coniglio, zucchina lunga estiva e tenerumi in foglia, estratto di carota e arancia con mandorle tostate; e il classico maialino dei Nebrodi perfetto col Cavanera Rosso. Bei dolci. Carta dei vini "tutto Firriato" inclusi gli spumanti Gaudensius "made in Etna". Servizio garbato e professionale.

## Terra Mia



loc. Solicchiata

s.da prov.le 64 ☎ 3939069704

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** € 🍷🍴🍷🍷🍷🍷🍷

**TRATTORIA.** In mezzo ai vigneti tra Castiglione e Solicchiata un piccolo palmento in pietra lavica, con bella terrazza, ospita una trattoria di campagna dove sentirsi facilmente a casa. Mara (con garbo e sorrisi) in sala e Leonardo in cucina accolgono con discrezione e i piatti parlano di semplicità e di eccellenza di materie il più possibile a chilometro 0. Da provare i piatti a base di tartufo nero siciliano, e in stagione quelli con funghi porcini, come le tagliatelle fatte in casa, la rifola che accompagna il maialino nero dei Nebrodi, la classica insalata. Menzione speciale per i formaggi locali, dalla ricottina (ottima col miele delle api nere) alla provola stagionata di Casal Floresta. Dolci riusciti, tutti fatti in casa. Vini quasi solo dall'Etna.

## CATANIA

### Materia Spazio Cucina di Habitat Boutique Hotel



39 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

via Teatro Massimo, 29 ☎ 0958266755

**Chiuso** martedì; aperto solo a cena

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** € € 🍷🍴🍷🍷🍷🍷🍷

☎ materiaspaziocucina.it

**RISTORANTE.** È il fiore all'occhiello (edibile, vadasè) di un fine progetto di accoglienza. La linea – presentata come "viaggio tra le piccole eccellenze di Sicilia" – si stacca subito dal banale. E il percorso inizia già dal breakfast per chi sosta qui, con un mix di dolce e salato tutto autoctono e intrigante. Poi menu "short" per il lunch e spazio gourmet "intero" a cena, con vari degustazione e carta divisa in sezioni secondo matrice degli ingredienti portanti (Pescheria, con zuppa di pesce in brodo fumé e trancio di ombrina; Macelleria con rigatoni al ragù bianco e capocollo di maiale dei Nebrodi; e via andare, tra ortaggi e dolcezze varie). Si beve Sicilia "green", guidati e accolti con centrata cortesia.

## Me Cumpari Turiddu



p.zza Turi Ferro 36/38 ☎ 0957150142

**Chiuso** sempre aperto a cena, sabato e domenica aperto anche a pranzo

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** € \* 🏠 🐾

📍 [mecumparituriddu.it](http://mecumparituriddu.it)

**BISTROT.** Il nome rievoca i ricordi di un bimbo figlio d'emigranti e gli intercalari della nonna in cucina; ricordi divenuti ricettario d'una Sicilia dalle radici profonde e identitarie. Gli ingredienti arrivano da fidi produttori, gli ortaggi dalla tenuta di famiglia. L'ambiente è finemente retrò, la cucina a vista, dispense e mobili che ricordano la casa d'anatan. Il servizio è veloce e cordiale, senza sbavature. E la cucina non delude le attese. Benvenuto di pani fatti in casa (alla semola, al carrubbo, alla salsiccia di nero, al Ragusano). E "pa' 'ncuminciari" - gli antipasti di chef Gianluca Leocata - crispelle ricotta e alici e uovo poché su pancotto, porro fritto e cialda di Piacentino. Poi spaghettoni alla Turiddu (olive, aglio rosso di Nubia, ciliegino, capperi, mollica tostata, acciughe indigene) e involtino di spatola, pane agli agrumi, patata schiacciata e verdure alla stimpirata. Anche mezze porzioni e no glutine. Panoplia di prodotti in vendita e piccola selezione al calice tutta siciliana.

## Pamochã



via Gemellaro, 46 ☎ 3388158024

**Chiuso** martedì; aperto solo a cena

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€ \* 🏠

📍 [pamocha.it](http://pamocha.it)

**BISTROT.** L'insegna ha il suono esotico di una lingua amerinda. Ma è l'estrema sintesi della filosofia di questo giovane e accogliente locale caratterizzato all'interno da soffitti a volta, pareti in pietra e arredi moderni. Pamochã è infatti l'acronimo di Pane, Mortadella e Champagne ed è il manifesto di un indirizzo che è una champagneria in cui si può sostare dall'ora dell'aperitivo per una sosta più o meno rapida con un calice e una selezione di salumi e formaggi pregiati, ma dove è anche possibile fermarsi per un pasto più sostanzioso. A tavola, oltre a sfizi vari, tra cui le mafaldine o le brioche col tuoppo con farciture salate, si spazia tra crudità di mare (anche ostriche) e tartare di fassona, caviale e salmone, petto d'anatra e fiorentina di scottona irlandese. Buoni gin e cocktail. Servizio agile. Dehors.

## Sapio



43 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Messina, 235 ☎ 0950975016

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena escl. domenica (a pranzo su prenotazione)

**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** €€ \* 🏠 🐾

📍 [sapiorestaurant.it](http://sapiorestaurant.it)

**RISTORANTE.** Saperi e sapori sintetizzati nella scelta del logo e ribaditi nella intestazione del degustazione bandiera che il giovane, ma ampiamente rodato, chef patròn propone qui. In alternativa, "Identità", sette passi più benvenuto e coccole, o un "sorpresa" in nove tappe. Viaggiando tra la schietta evocazione di radici della cipollata di tonno e del pane & ricotta come dessert e accostamenti ardi (e riusciti) tra piccione e ragù di chiocciole, ricci di mare e crema di latte sulla pasta, coriandolo, pecorino siculo e fagioli di Scicli in crema per i ravioli. Si beve bene, pescando in Sicilia, resto d'Italia e anche fuori confine, guidati con sorridente competenza dalla compagna del titolare.

## Uzeta Bistrò siciliano



via Penninello, 41 ☎ 0952503374

**Chiuso** lunedì a pranzo;

in estate sempre aperto

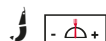
**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** € \* 🏠 🐾 🍷

📍 [uzeta.it](http://uzeta.it)

**BISTROT.** In costante evoluzione, nel cuore del centro, segue una traiettoria finemente complessa senza abbandonare l'identità da bistrot contemporaneo. Il risultato è un laboratorio dal profilo internazionale dove Francesco Di Stefano, ideatore e patròn, assistito da un team di giovani di talento (anche la vincitrice di Masterchef Brasile) ama sperimentare, comporre e scomporre il menu proponendo piatti ricercati. Partendo da classici del cibo di strada riletti in chiave attuale (l'"arancio al sugo speziato di nonna" e chips di panelle e maionese al lime) e proseguendo con tartare di manzo, beurre blanc al prezzemolo, umami di carota; baccalà in pastella d'aceto di fichidindia; BBQ di peperone rosso, senape di peperone giallo e mayo alle erbe; coscia di pollo confit, spuma di patate allo zafferano e germogli. A pranzo anche belle paste fresche. Possibile pairing giocato su storia e dominazioni isolate, dai Fenici agli Angioini. Servizio attento e curato.

## Vuciata – Kitchen Market



via Gisira 8 /10 ☎ 0953788169

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 55

**Fascia di prezzo** € 🍷 🌿 🍴 🍷 🍴 🍷

☉ vuciata.com

**TRATTORIA.** Un incontro di voci: quelle del vivacissimo mercato del pesce di Catania, dove “abita” quest’osteria ben curata (due salette, maioliche color cenere vulcanica, pavimenti tortora, tavoli di legno, dehors) e quelle di due coppie di fratelli, i catanesi Giacomo e Marco e gli umbri Federico e Vincenzo Bianconi, esperti in ospitalità (loro Palazzo Seneca e il Vespasia a Norcia). La cucina è un inno all’anima e ai prodotti del mercato, con la certezza della freschezza e la comodità dell’ultimo ingrediente a portata di mano. Via con carpaccio di spada marinato al verdello, o fritto misto del giorno. Quindi spaghettone bottarga di tonno e lime o golosa zuppa di pesce. Anche qualche piatto di carne. Vini solo siculi, con calici e proposte “della casa”.

### ALTRI BUONI INDIRIZZI

#### Amocù

via Vecchia Ognina, 147b ☎ 095382988

**Chiuso** sempre aperto solo a cena

☉ amocu.it

**FUSION.** Giappone a guidare la fila, ma poi di fatto “giro” attorno al mappamondo per questo versatile etnico dai prodotti base di qualità e l’ampio menu sostenuto da una carta vini esauriva. Servizio a livello.

#### Osteria Antica Marina

via Pardo, 29 ☎ 095348197

**Chiuso** mercoledì

☉ anticamarina.it

**TRATTORIA.** Solidi piatti storici legati al luogo d’origine e di approvvigionamento (la Pescheria) serviti in un ambiente amabilmente rinnovato e abbinabili ai vini siculi esposti in scaffale. Servizio cortese e reattivo.

#### Piazza Scammacca

p.zza Scammacca, 9 ☎ 0956784170

**Chiuso** martedì

☉ piazzascammacca.com

**BISTROT.** Un format attuale e ormai consolidato: spazio comune e aperto, e food market con più opzioni (qui quattro tavole dedicate a pesce, carne, pasta e sandwich, più pasticceria e vineria). “Easy” e per tutti i gusti.

## Le Tre Bocche

via Ingegnere, 11 ☎ 095538738

**Chiuso** sempre aperto solo a cena

**RISTORANTE.** Inossidabile tavola di mare che ha dalla sua un pescato di prima scelta e uno staff coinvolgente. Immacabile la sciorinata di antipasti. Vini ben scelti, ambiente classico e confortevole.

### CEFALÙ [PA]

## Cala Luna dell’Hotel Le Calette

# 81

43 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

via Vincenzo Cavallaro 12 ☎ 0921 424144

**Chiuso** sempre aperto

da aprile a metà novembre

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€€ 🍷 🍷 🍷 🍷

☉ lecalette.it

**RISTORANTE.** Tavoli “open air” sul prato. Vista doppia, mare e annessi faraglioni più la squadra ai fornelli. Ed eventuale piano “b” - la sala del fratellino “indoor” Rizz’i Mari - ove il meteo lo imponga. La cucina, firmata dal giovane ma navigato (Geranium, Terra, St. Hubertus) Dario Pandolfo, è una trasfigurazione calcolata di sicilianità profonda, incluse le radici “povere”. Ma che sfrutta poi a fondo la straordinaria tavolozza di materie prime isolate – fornite da una trentina di artefici fidelizzati - per restituirle, valorizzate e ben personalizzate, in piatti di bella riuscita. Esemplare il “Libertà siciliana”, uno dei due menu (l’altro, più ortodosso, è il “Vieni in Sicilia con me”, 120 euro contro i 150 del primo), con dentro idee come lo start della carota, panna acida e finocchietto; la minestra di linguine spezzate di grani antichi con tenerumi, crostacei e mandorle; lo spada reinventato “alla mugnaia”; il finale che mixa cioccolato modicano, sale di Mozia e gelato (intensissimo) di vaniglia. Si beve bene, serviti con cortese professionalità. Anche l’alternativa casual della terrazza Calette Reef. Il tutto nel fine contesto d’accoglienza de Le Calette.

**PREMIO TRADIZIONE FUTURA**

## Cortile Pepe

# 82



44 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via N. Botta, 15 ☎ 0921421630

**Chiuso** mercoledì

**Coperti** 40

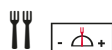
**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🐾 🐶

☎ cortilepepe.it

**RISTORANTE.** Autentico quanto ameno - sale luminose, intimo dehors - e retto da un concetto di cucina veritiera, lontana da frivole velleità. Su queste salde premesse prosegue e cresce il felice sodalizio tra Toti Fiduccia e Gioacchino Gaglio, patron e chef del ristorante. L'attenzione al cliente, focus del loro schema, è palese nel servizio in sala e riverbera nei menu, con piatti di mare e di terra che attingono materie dai pescatori e allevatori locali e dall'orto bio della casa. Due i percorsi - sei o quattro portate - più la carta. Risotto con peperone arrosto, pecorino San Nicola, acciughe locali e menta; tonno alalunga, latte di mandorla, tenerumi, limone condito; crudo del giorno in caponata tra i piatti in evidenza. Carta dei vini dinamica e ampia, ricca di etichette regionali ed estere.

## Le Terme

# 80



41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Bagni Cicerone, 19 Bis ☎ 0921998627

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🐾 🐶

☎ ristoranteleterme.it

**RISTORANTE.** Difficile dire se sia più fascinosa la vista mare dalla terrazza in spiaggia o l'esito del progetto di restauro, voluto dal titolare Alessio Barranco, di un antico complesso termale di origini romane, creando un esempio di archeo-ristorazione davvero notevole. Il lato cibo è curato da chef Toti Grande, appassionato di architettura dunque in pieno feeling con la cornice. Nei suoi piatti si fondono anima siciliana, tecniche francesi e profumi d'Oriente per un'esperienza in cui il territorio è solo trampolino di lancio, come nella ricciola laccata con salsa teryaki, emulsione di riccio e porro croccante o il polpo, locale, ma con mozzarella al fumo e lardo di Colonnata. La cantina cresce parecchio, tra bolle siciliane e francesi e vini di tutte le regioni italiane. Servizio attento e professionale.

## CESARÒ [ME]

## Relais Villa Miraglia



s.s. 289 km 33 - c.da Portella Femmina Morta  
☎ 0958834898

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** € 🍷 🍴 🍷 ☺



☎ relaisvillamiraglia.it

**TRATTORIA.** Nel cuore del parco dei Nebrodi i fratelli Mazzurco hanno trasformato un ex rifugio di montagna in un relais di charme, con dieci belle camere e un solido ristorante affidato allo chef di famiglia Gianluca Barbagallo, classe '86 (ex allievo della scuola Gambero). Tantissimi i prodotti locali, selezionati direttamente dallo chef (i salumi e formaggi dei Nebrodi) o della casa, come ortaggi, verdure e relative conserve dal proprio orto. Anche manzo e agnello provengono da allevamenti locali selezionati. In carta, maccheroni al suino nero, tagliatelle ai porcini, coniglio in padella, una sapida quaglia alla brace. Fra i dessert brilla la torta al pistacchio. Carta dei vini che, oltre ai siculi giusti, propone bollicine italiane e francesi.

## CHIARAMONTE GULFI [RG]

## Locanda Gulfi

# 78



41 CUCINA | 15 CANTINA | 22 SERVIZIO  
c.da Patria ☎ 0932928081

**Chiuso** lunedì tutto il giorno

e domenica a cena

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€ 🍷 \* 🍷 ☺ 🍷

☎ gulfi.it

**RISTORANTE.** Nel cuore della campagna iblea, in un rilassante contesto (con piscina) immerso nel verde, ecco la tavola della nota azienda vitivinicola bio specializzata in Nero d'Avola e Cerasuolo di Vittoria che ha anche una contenuta e pregiata produzione di olio extravergine da Tonda Iblea. La proposta gastronomica della Locanda, in simbiosi con il ritmo delle stagioni, prende il via da un profondo legame con i sapori e i prodotti del territorio (dal suino nero ai formaggi ragusani) e si caratterizza per una interpretazione moderna, ma senza eccessi, dei piatti della tradizione sia di terra che di mare. Servizio attento. E volendo ci si può fermare a dormire.

## Majore



via Martiri Ungheresi, 12 ☎ 0932928019

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 110

**Fascia di prezzo** € 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

✳️ majore.it

**TRATTORIA.** In un luogo eponimo per la produzione di specialità rare e cento per cento autoctone, una trattoria moderna con camere per la sosta, devozione al più locale dei totem gastronomici (il maiale) ma anche strumenti e tecniche contemporanee al servizio della cucina. Che è sapida e attuale nelle esecuzioni quanto "ancestrale" nelle evocazioni: dal "suzu", la gelatina di suino, alla panoplia dei salumi; dalla ineludibile "Norma" al goloso risotto della casa o alla costata ripiena. Vini ben scelti. Servizio (in... uniforme) pronto ed efficiente.

## COLLESANO [PA]

### Casale Drinzi



c.da Drinzi ☎ 0921664027

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 120

**Fascia di prezzo** € 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

✳️ casaledrinzi.it

**TRATTORIA.** Casale in pietra immerso nella natura del parco delle Madonie, tavoli in legno, camini e atmosfera d'alta quota. Le verdure e le erbe aromatiche spontanee di qui danno valore aggiunto alle preparazioni a base di selvaggina e paste fatte in casa. Fra gli antipasti, gustoso caciocavallo all'argentiera, con aglio ed aceto bianco, o ricottina fresca panata e frita. In stagione raccomandata la lumaca madonita con crostini caldi, ma anche l'uovo croccante con fonduta di caciocavallo e tartufo nero e i ravioli della casa con pesto di tenerumi, mandorle tostate e mousse di ricotta fresca. In autunno tanti funghi e, spesso, il cinghiale (stufato con bacche di ginepro). Anche ottime pizze. Menu per celiaci, vegetariani e senza lattosio. Vini siciliani. Servizio cortese.

## COMISO [RG]

### Tocco D'Oro

# 78



41 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
c.so Vittorio Emanuele, 1 ☎ 0932968211

**Chiuso** martedì; in agosto sempre aperto  
**Coperti** 90

**Fascia di prezzo** € € 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

✳️ ristorantetoccodoro.it

**RISTORANTE.** Tre menu da tre a sette passi (il "peccati capitali") e da 45 a 80 euro per apprezzare al meglio la filosofia gastronomica del Tocco, tessuta di piatti dai nomi fantasiosi - "sfida", ad esempio, è una tartare di vitello con fonduta di "tuma persa" e gelato al tartufo; "via Plebiscito" ancestrali polpette di cavallo al formaggio contornate da cipolla in agrodolce e indivia brasata; "Incredibile" la mimesi in raviolo della pasta con le sarde e tutti i suoi classici condimenti - e dai sapori decisi e appaganti. Anche un bel percorso "veggie". Cantina all'altezza. Cortesia.

## ENNA

### Centrale di Pirrera



p.zza VI Dicembre, 9 ☎ 0935500963

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

✳️ ristorantecentrale.net

**TRATTORIA.** Piacevole e centrale, è una storica insegna dal lungo e "fedele" passato, legata oggi come agli inizi alla cultura gastronomica locale su cui ha via via innestato passi di attualizzazione di un'offerta che include, ad esempio, aperitivo ampiamente rinforzato e happy hour. La carta, oltre a una "comfort zone" a base di insalatone e rompidigiuno, punta su totem come la parmigiana, la buona caponata, la Norma, il ragù di maiale, alternando tra i secondi mare e terra in equanime misura. Menu da 15 a 24 euro, dal "veggie" al tutto ennese. Vini siculi. Cortesia.

## FAVIGNANA [TP]

## Sotto Sale

76



39 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO

via G. Garibaldi, 7 ☎ 3208432916

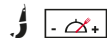
**Chiuso** sempre aperto solo a cena**Coperti** 20**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🐕

\* sottosale.com

**RISTORANTE.** Un approccio attuale. Sul fronte cibo – con una cucina che evade dal copione più stretto di localismi e tradizione, da cui adotta, sì, fin dall'insegna il pilastro della cultura del sale, ma su cui però si muove sciolta nell'ideazione di piatti e nella finitura e presentazione dei buoni crudi – e su quello della cantina, dove si punta apertamente sul "verde" e sulla valorizzazione di piccole realtà di area. Ad affiancarne e completare la proposta anche l'omonima Osteria, aperta anche a pranzo e dalla linea semplice e diretta. Spigliatezza e ritmo in sala.

## FILICUDI [ME]

## Villa La Rosa



via Rosa, 24 ☎ 0909889965

**Chiuso** sempre aperto**Coperti** 80**Fascia di prezzo** € 🍷 \* 🍷 🐕 🐶

\* villalarosa.it

**TRATTORIA.** Adelaide Rando è cuore e anima di questa locanda, che regala ai suoi ospiti veri sapori mediterranei filicudari conditi con tranquillità e inimitabilità (è piacevolmente posizionata fuori dai "giri" del porto, pur se non troppo lontana). I piatti sono marcati di autenticità, a cominciare dai totani, specialità ittica bandiera di Filicudi, qui ripieni e al forno; poi gli anelli di pasta al sugo di aragosta; gli spaghetti alla filicudara dove i capperi entrano in scena; i buonissimi involtini di pesce spada cotti alla brace nella foglia di limone; il coniglio alle mandorle e malvasia. I vini sono eoliani e siciliani. Cordialità e sorrisi ai tavoli. Anche camere, alcune con vista memorabile.

## GRANITI [ME]

## Paradise



c.da Muscianò, 6 via Nazionale, 29

☎ 094247400

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena escl.

domenica

**Coperti** 120**Fascia di prezzo** € 🍷 \* 🍷

\* ristoranteparadisegranti@gmail.com

**TRATTORIA.** Sulla strada che dalla costa porta verso le Gole dell'Alcantara, in campagna, un'accogliente insegna a gestione familiare, oggi giunta alla terza generazione. Rosario Platania, in cucina, e il fratello Giuseppe, in sala, continuano sulla scia dei genitori e dei nonni, deliziando gli ospiti con un'ottima cucina di territorio: piatti tradizionali, dalla caponata al coniglio alla cacciatore, e variazioni di stagione, come la vellutata di finocchi, con pomodorini confit e crostini di pane. In estate, quando si mangia in un lussureggiante giardino mediterraneo, tra piante e filari di lucine, da non perdere il menu di mare (e l'ottima la proposta di crudi); all'aperto anche una piacevole area winebar.

## LAMPEDUSA [AG]

## Cavalluccio Marino

79



40 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO

c.da Cala Croce snc ☎ 0922970053

**Chiuso** sempre aperto

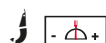
da metà maggio a ottobre

**Coperti** 40**Fascia di prezzo** €€€ 🍷 \* 🍷

\* hotelcavallucciomarino.com

**RISTORANTE.** Sala curata, ampio spazio esterno e cucina saldamente di mare per questo ristorante d'hotel, con pezzi forti come la zuppa e il couscous proposti come piatti unici e totem di territorio, ma anche largo spazio a fantasia e ibridazioni, dai brick tunisini - convertiti dall'"oeuf" originario al tonno - all'involto di seppia con verdure e 'nduja sapidamente etichettato come "fuocammare". Tra i primi anche un "tres chic" risotto allo Champagne con gamberi rossi e caviale, e tra i piatti forti ricciola in salsa fredda o sontuosi scamponi al vapore. Dolci curati e formaggi regionali di vaglia. Sicilia al posto d'onore anche in cantina, ampia e internazionale però (e battezzata Diapason dal titolare musicofilo). Due menu a mano libera a partire da 120 euro. Cortesia e puntualità ai tavoli.

## Trattoria Terranova da Bernardo



via Terranova, 3 ☎ 0922971925

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 180

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🐕

☎ trattoriaterranova.it

**TRATTORIA.** Da poco prima di Pasqua a fine ottobre, la “casa” della famiglia Luca - al completo, figli in sala e mamma e papà in cucina - è il porto sicuro dell'isola, riferimento solido sia in fatto di accoglienza che di cucina. La sala e lo spazio all'aperto sono genuini come i piatti, tradizionali fino al midollo e fatti con quello che ogni giorno regala il mare: cous cous di Cernia, “ghiotta” alla lampedusana, polpette di polpo, caponata, il tutto dopo l'esordio con gli antipasti a buffet e prima di golosi dessert. Vini niente male. Prezzi umani e servizio affettuoso con tutti.

## LETOJANNI [ME]

### Da Nino



41 CUCINA | 17 CANTINA | 23 SERVIZIO

via L. Rizzo, 29 ☎ 094236147

**Chiuso** martedì; in estate sempre aperto

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** €€€ 🍷 \* 🍷 🐕 🐕

☎ ristorantedaninoletojanni.it

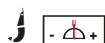
**RISTORANTE.** Ai piedi di Taormina, sulla spiaggia di Letojanni, Giovanni Ardizzone prosegue l'attività di famiglia avviata negli anni '50 - Nino era il papà - con piglio fresco e vivace. Tre i plus: la bella terrazza e il lido vista Jonio, una cantina internazionale con etichette cult, un pescato che sfida i luoghi comuni e potrebbe definirsi vivo. Scampi, gamberi, astici, pesce bianco e occhi di bue “parlano”, esposti al banco. L'ambiente è informale, la mise en place ha il giusto pizzico di ricercatezza. E già coi crudi, tartare, ostriche, tagliate di tonno, insalata d'aragosta, pettini e cozze si potrebbe costruire un sontuoso percorso. Ma valgono la prova gli spaghetti al nero o ai ricci, i ravioli della casa, l'arrosto misto, il dentice in umido, la golosa zuppa di pesce. Per chiudere gelsi freschi, torta al limone e il famoso savarin panna e fragoline. Gestisce i vini il giovane e brillante Lorenzo Ardizzone.

## LICATA [AG]

### La Madia

vedi scheda pag. 893

### Oasi Osteria del Mare



via Tenente Pardini c.da Playa ☎ 0922803494

**Chiuso** lunedì; in estate lunedì a pranzo

**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** € 🍷 \* 🍷 🐕

☎ oasi-osteriadelmare.it

**TRATTORIA.** Una tavola di stabilimento che sa farsi valere. Con una cucina a focus ittico - ovviamente - diretta e lineare, ma eseguita con ormai rodata esperienza e basata su materie giuste. I crudi - più che affidabili - sono i primi a testimoniare. E a ribadirlo ecco sapida caponata di mare, allegre polpette di pesce, fritto misto di paranza, polpo e patate, griglia o acqua pazza per i “pezzi” importanti di cattura e di mercato del giorno. Anche pizzeria. Vini giusti. Buona reattività nel servizio. Qualche pausa da stress nei giorni da... bollino rosso.

### L'Oste e il Sacrestano



44 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

via Sant'Andrea, 19 ☎ 0922774736

**Chiuso** lunedì tutto il giorno

e domenica a cena

**Coperti** 22

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🍷

☎ losteeilsacrestano.it

**RISTORANTE.** Si respira amore in questo amabile ristorante ricavato con gusto negli spazi d'una vecchia sacrestia. L'amore fra Peppe e Chiara, l'intesa tra sala e cucina, la voglia di trasmettere la loro passione ai clienti. E l'amore per Licata, città dai mille segreti, e per la cucina ancestrale della nonna riproposta con sapienza e cura estetica. La coppia al timone anima il ristorante ormai dal 2004. E tra i must di chef Bonsignore c'è da sempre il polpo, preparato in più modi, anche - rompendo con la tradizione - con cottura nel tè verde. Poi frutti di mare e verdure ben “sposati”, come nelle mezze maniche cozze e tenerumi, o le impeccabili sarda a beccafico e polpetta di polpetto alla luciana. Per chiudere, una spettacolare nuvola di cannolo servita in una sfera di cristallo e somma di totem siculi (mandorla di Barrafranca, pistacchio di Bronte, cioccolato di Modica, ricotta di Casalgismondo, marmellata al mandarino tardivo di Ciaculli). Menu sorpresa “Peppe fai tu” (5 portate a 69 euro o 7 a 85). Cantina costruita con acume.



## LINGUAGLOSSA [CT]

## In Cucina dai Pennisi



via Umberto, 9 ☎ 095643160

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a cena**Coperti** 50**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🐕 🐶 🐾

\* daipennisi.it

**GRIGLIERIA.** C'è il gourmet, presso il resort Shalai (vedi scheda). E, a pochi passi di distanza, c'è questa che è la 'macelleria con cucina' della famiglia Pennisi. Qui la proposta carnivora si divide tra 'banco' e cucina. È infatti possibile fare acquisti, anche di pronti a cuocere. Oppure ci si può accomodare in un locale accogliente per immergersi in un mondo fatto di studi e ricerche su carni locali e del Continente (e oltre), scegliendo tra crudi, cotti e griglia, oltre che tra piatti della tradizione e salumi, anche fatti in casa, da affiancare magari con assaggi dalla bella selezione di formaggi presente. Si beve bene. Servizio attento.

## Dodici Fontane

42 CUCINA | 24 CANTINA | 15 SERVIZIO  
c.da Arrigo ☎ 0958133002**Chiuso** sempre aperto solo a cena**Coperti** 30**Fascia di prezzo** €€€ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

\* nerietna.com

**RISTORANTE.** Fine dining del resort Villa Neri e dalla countryhouse Casa Arrigo, si trova in una contrada secondaria a ridosso del parco naturale. Piacevole l'ampia sala con tavoli ben distanziati e ampio, doppio dehors: con vista piscina e oliveti, o sulla fontana dell'insegna. Valorizza e trasforma i tesori del territorio - con tecnica siculo-francese - l'executive Elia Russo. Oltre al degustazione (si parte da 120 euro per 6 portate) piatti come la seppia tritata al coltello, il suo nero, foie-gras e aria di mandorle; la zuppa fredda di germogli di pisello, gambero rosso al fumo di brace e caviale; il risotto al limone "femminello" siracusano, scampetto e il suo jus con succo di mela al basilico; il lombo di agnello, crema di ricotta e vino rosso. Fine e cogoloso il quadro di pistacchio - Bronte, in diverse consistenze - e lampone. La cantina è ben fornita. Valida la produzione di olio e vini delle tenute di famiglia. Attento il servizio, guidato da Mario Santitto.

## Shalai

42 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via G. Marconi, 25 ☎ 095643128**Chiuso** sempre aperto solo a cena escl. sabato, domenica e festivi**Coperti** 35**Fascia di prezzo** €€€€ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

\* shalai.it

**RISTORANTE.** È il ristorante di un boutique hotel iscritto in un antico palazzo di Linguaglossa, proprietà della famiglia Pennisi, da oltre 50 anni alla guida di una delle macellerie più note e apprezzate in zona. In cucina c'è Giovanni Santoro, chef "autoctono" che interpreta materie territoriali di eccellente qualità. Quattro i percorsi, abbinabili ad altrettante selezioni di vini: "Leggende di Terra", "Genti di Mare", "Mongibello" e "Fai tu Giovanni", omakase tra terra e mare affidato all'estro dello chef. Tra le ricette: seppia al barbecue, crema di ricotta fresca al verdello, riccio fresco e insalatina di asparagi; cavatello zafferano e spinacino; genovese al maialino dell'Etna e ginepro, crema di zucchine in fiore e fonduta al caciocavallo; carrè d'agnellino da latte croccante, suo fondo di cottura e patate in crosta. Cantina di notevole livello, curato e attento il servizio.

## MARSALA [TP]

## Le Lumie

40 CUCINA | 15 CANTINA | 22 SERVIZIO  
c.da Fontanelle, 178b ☎ 0923995197**Chiuso** mercoledì tutto il giorno; in estate sempre aperto solo a cena**Coperti** 40**Fascia di prezzo** €€ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

\* ristorantelumie.it

**RISTORANTE.** Freschezza e "verità", a partire dalle materie prime, alcune di produzione diretta e altre reperite comunque nel modo più efficace, rispettoso e a minor impatto possibile. È la filosofia dello chef (e della famiglia che lo affianca) de Le Lumie, tradotta in una carta che non a caso privilegia da subito (con un tagliere dedicato) l'epica della tonnara e dei suoi tesori, rilancia tra couscous di mare e busiate di grani antichi al pesto trapanese, e ancora tonno, spada, maialino (ai pistacchi locali) tra i piatti forti. Cantina non avara. Accoglienza cordiale.



## La Madia

# 90



46 CUCINA | 17 CANTINA | 27 SERVIZIO  
c.so Filippo Re Capriata, 22 ☎ 0922771443

**Chiuso** martedì tutto il giorno e domenica a cena;

da luglio a metà settembre martedì tutto il giorno e domenica a pranzo

**Coperti** 26

**Fascia di prezzo** €€€ \* ♿ 🐕 🐶

☎ ristorantelamadia.it

### RISTORANTE

La memoria, elemento nodale della cucina di Pino Cuttaia: una scatola dei ricordi che sa mixare immagini, sapori, odori. Ognuno ha la sua, ed è in grado di accenderla e renderla partecipe del presente quando riceve i giusti stimoli. Può essere il profumo dei panni stesi, il prezzemolo tagliato messo sul pesce, la verdura grigliata sulla brace in campagna... O, qui, i profumi della Madia. Un luogo di gusto dove si viene per assaporare il sottile invece del grosso, il passo dopo passo invece del tutto e subito. E dove si entra appunto in un viaggio nella memoria: quella di Cuttaia e di questi luoghi veraci della Sicilia del sud, ma che trova poi ganci e richiami in quella di chi approda qui. Il locale è stato di recente ampiamente ristrutturato (design elegante e confortevole, sedie come piccole poltrone arcicomode e più spazio, con l'aggiunta di un'altra sala). E anche in menu nuovi piatti, che partono proprio dal concetto di stratificazione degli elementi, rendendo protagonisti ingredienti di solito usati come guarnizione o condimento. Ecco "la libertà della cipolla", quella di Castrofilippo, bianca, grande, dolce, stufata, tagliata sottile e "liberata" dai classici stilemi dall'aggiunta di glassa di maialino nero, un fondo bruno che diventa lacca ed esalta il risultato. Ma il vero nuovo hit (e tuffo affettuoso nel tempo) è "La scampagnata d'una melanzana", ricordo del profumo di brace delle uscite in campagna con amici. La melanzana viene grigliata intera con la sua buccia, poi aperta, tagliata fine quasi come un carpaccio e condita con un rarissimo aceto balsamico di ciliegio che apporta toni agrodolci molto delicati. Per un tour esaustivo, sempre consigliabile il degustazione "Scala dei Turchi", bilico fra terra e mare in 9 portate a tutto tavolo (190 euro). La carta dei vini è ricca, e frutto di una continua collaborazione fra Pino e sua moglie Loredana, appassionata valorizzatrice di piccole cantine di qualità, di biologici e di biodinamici. Il servizio è avvolgente senza mai essere invadente.



MENFI [AG]

## La Foresteria Planeta Estate

83



44 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
c.da Passo di Gurra s.da prov.le 79, km 91  
(ex s.s. 115) ☎ 09251955460

**Chiuso** sempre aperto da marzo a ottobre

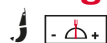
**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€ \*

☎ planetaestate.it

**RISTORANTE.** Angelo Pumilia non smette di sorprendere. E ogni voce del suo menu è un invito alla scoperta. Il suo è “laboratorio” di cucina progressista mixato a ricette storiche della famiglia Planeta. In carta, elenco di basi e materie usate. Poi bivio secco tra “Casa Planeta” (80 euro) ed “Estate” (90 per 5 piatti di personale ricerca dello chef, tra Giappone e altre deviazioni). Nel primo, icone come l’Uovo del Cavaliere, la minestra di pesce, il merluzzo al limone e fico verde. Nel secondo, cose come la tartare di seppia e suo consommé con mandorle in salamoia; gli gnocchetti, fonduta di pecorino, fondo di erbe aromatiche; i tortelli di palamito e zenzero marinato all’ibisco; il pollo e fumo, Lapsang e funghi di ferla. Formaggi e dessert di livello. La carta vini, il “Repertorio 1694”, è una summa aziendale, anche con bottiglie rare e inedite; il Vino degli Amici (produttori) offre etichette di varie zone vinicole europee. Cucina di mare di valore all’Insula, beach club di proprietà.

## Il Vigneto



c.da Gurra di Mare ☎ 09251955191

**Chiuso** lunedì; sempre aperto in estate

**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** € \*

☎ ristoranteilvigneto.com

**TRATTORIA.** Questa è la terra del vino e dei carciofi, in campagna ma a pochi passi dal mare. Qui nel 1983 Marco Bursi trasformò la sua casa in un ristorante teso alla valorizzazione dei prodotti tipici locali. Le specialità sono rimaste sempre loro, uniche ed inimitabili: i carciofi fritti, le farfalle con gamberi ed arancia, gli spaghetti con le uova di pesce San Pietro (bandiera del locale) e la scenografica quanto buona pasta alla Norma servita sullo “scannatoio”, enorme asse di legno di solito usato in macelleria. Carta dei vini con focus sulle cantine locali, ma anche numerose etichette top siciliane. Gradevole spazio in veranda. Servizio cordiale. Anche gradevole resort con piscina e camere ben curate.

## ALTRI BUONI INDIRIZZI Relais Casina Miregia

c.da Cinquanta ☎ 3807748187

**Chiuso** sempre aperto

☎ casinamiregia.com

**RISTORANTE.** Un'oasi nel verde a 10 minuti di auto dalla spiaggia. La struttura, ecosostenibile, dispone di un orto bio che rifornisce la cucina, genuina e mediterranea. Undici camere comode, veranda con vista.

## Salisà

loc. Lido Fiori

p.zza degli Oleandri ☎ 3333640360

**Chiuso** sempre aperto

☎ salisamenfi.it

**RISTORANTE.** Lido con tavoli sulla spiaggia, dove il panorama dà il meglio di sé al tramonto. Cucina classica ma curata, a base di pesce, per una sosta senza impegno dopo il bagno di sole. Camere nell'elegante Villa Salisà (via dei Salici 10).

## Da Vittorio

loc. Porto Palo

via Friuli Venezia Giulia, 9 ☎ 092578381

**Chiuso** lunedì tutto il giorno

e domenica a cena

☎ ristorantevittorio.it

**RISTORANTE.** Grande classico, con una terrazza su una delle spiagge più belle dell'isola che vale da sola la sosta. In tavola crudi per ogni voglia o degli squisiti spaghetti con i ricci. Anche hotel, tutto a gestione familiare.

MESSINA

## Bellavista

76



38 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

loc. Torre Faro

via Circuito, 126 ☎ 090326682

**Chiuso** lunedì; in estate sempre aperto

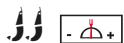
**Coperti** 120

**Fascia di prezzo** € \*

☎ bellavistaristorante.info

**RISTORANTE.** Smentisce da quando esiste un minaccioso luogo comune: il Bellavista (che onora in pieno il suo nome) si trova giusto tra Scilla e Cariddi, e da sempre ci si trova benissimo. Offre con il supporto di un team familiare (papà in cucina, figlio a dirigere con efficacia in sala) una cucina di radici marine e locali, ma rivista e attualizzata nel peso e nelle ben curate presentazioni. La casa offre anche un efficace servizio di catering e gestisce conviviali ed eventi. Buona cantina, con opzione bolle in primo piano.

## Casa & Putia



via San Camillo, 14 ☎ 0902402887

**Chiuso** lunedì a cena  
e domenica tutto il giorno

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ \* ♻️ 🍷 🐕 🐶

☎ casaeputiaristorante.it

**TRATTORIA.** Una bella sala luminosa e arredata con gusto è il biglietto da visita di Adriana e Nino Mostaccio, gourmet appassionati che ormai da più dieci anni gestiscono questo bel locale dalla cucina saldamente ancorata al territorio ma con ottimi spunti creativi. Il menu non fa distinzione tra antipasti e secondi, lo si può comporre a piacimento, d'estate ad esempio c'è una proposta sempre diversa di crudi di pesce e di frittiture. Poi, marinato di pesce azzurro, da secco però sotto sale e zucchero, con extravergine dell'Etna e aglio di Nubia, molto gustoso come la pasta all'uovo tirata in casa al ragù di pesce e gli originali involtini di stoccafisso su trito di capperi di Salina, olive, sedano e Pachino. Carta dei vini di discreto livello basata soprattutto su etichette siciliane scelte con cura tra le aziende bio, ma non manca qualche valida opzione dal resto d'Italia.

## Marina del Nettuno



41 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

v.le della Libertà batteria Masotto

☎ 3472890478

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena  
(in estate sempre aperto)

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🐕 🐶

☎ ristorantemarinadelnettuno.com

**RISTORANTE.** Messina, inconsapevolmente attraente, vive sospesa fra storie e culture, fra fortezze e "Fate Morgane", nello scenario naturale del suo Stretto. Lo si capisce bene sia dalle ampie vetrate dell'area lounge che dai tavoli di questo locale. Fine e sobria l'ambientazione, che non ruba la scena al mare e al sontuoso dispiego di yacht milionari. Piacevole il dehors sul molo. Pasquale Caliri, chef e giornalista, sciorina in carta verve e creatività, con risultati quasi sempre buoni: crudo di mare con frutta senapata, capperi canditi e passion fruit; spaghetti alla carruba con ricotta al limone e ricci; ricciola al bbq con fagiolini in salsa d'acciuga. Chiude il sorbetto al cetriolo e menta in schiuma di cocco. Servizio efficiente. Carta vini siciliana con inserti internazionali. Anche tre degustazione: Blue Light, 4 portate a 60 euro; Blue Moon, 8 a 80; Personal Blue (10 portate "al buio" scelte dallo chef) a 95 euro.

## I Ruggeri



41 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

via Pozzo Leone, 21 ☎ 090343938

**Chiuso** domenica

**Coperti** 28

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🐕 🐶

☎ iruggeri.it

**RISTORANTE.** Sono papà e figlio i due Ruggeri dell'insegna. Più la compagna di quest'ultimo a far tris e a completare – alla guida dei fornelli - il team che tiene la barra di questo locale misurato e fine, imperniato su una cucina composita, non esclusivamente di mare e di buona ispirazione personale e impreziosito da una "mise en place" contemporanea e attraente. Ecco allora sfilare, tra il molto possibile, polpettine di tonno in agrodolce e "beccafico" di gamberone al pistacchio; una sfiziosa "cacio, pepe e fichi" ed eterne linguine ai ricci; la rivisitazione del totem dello stocco, ma anche lo stinco di maialino di Cinta. Finale dolce amabile. Cantina ben gestita. Servizio cortese.

## Sacha



40 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO

via N. Fabrizi, 15 ☎ 0902939982

**Chiuso** venerdì

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ 🍷 ♻️ 🐕 🐶

**RISTORANTE.** Nuova vita per il Sacha, in pieno centro e in attività con altro staff già da diversi anni. Oggi l'impostazione è contemporanea, con una sala molto luminosa e la cucina a cura del venticinquenne Francesco Castorina, a capo di una brigata altrettanto giovane e motivata. Dopo una serie di esperienze formative in Italia e all'estero a fianco di campioni del calibro di Heinz Beck e della famiglia laccarino, è tornato nella città natale per mettere a frutto gli insegnamenti appresi e "maturare" la sua idea di cucina: mediterranea e figlia di un estro "entusiasta" e delle stagioni. Il menu cambia spesso, e offre interessanti abbinamenti fra pescato (anche crudo) e verdure locali. Cantina sicula con piccole realtà. Servizio preparato.

## ALTRI BUONI INDIRIZZI

**Kajiki**

via XXVII Luglio, 112 ☎ 0906402915

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena

☎ kajikimessina.it

**GIAPPONESE.** Giappone e mixology, sushi, rolls, ma anche ottime carni grigliate in questo indirizzo etnico ed eclettico. E offerta "beverage" che oltre alle creazioni del barman propone una curata scelta di vini e buone birre.

## MILAZZO [ME]

**Balice**

82



43 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

via E. Celi, 15 ☎ 0907384720

**Chiuso** martedì tutto il giorno

e domenica a cena; aperto solo a cena escl. sabato e domenica (in estate sempre aperto solo a cena)

**Coperti** 40**Fascia di prezzo** €€ \* \* \*

☎ baliceristo.com

**RISTORANTE.** Luci soffuse, arredi ricercati, verde, vetrate. Fuori il disordine della quotidianità, dentro solo sensazioni distensive. È il "centro benessere" gastronomico di Giacomo Caravello, la cui cucina esplora le pieghe di una Milazzo che pare aver dimenticato i suoi sapori, qui resuscitati con intuizioni felici. Esempio? Il calamaro alla malvasia e il durum del viaggio, con tombarello (pesce), spezie, estratto e melagrana. O lo spaghetti "no pomodoro", al succo di fico d'india rosso, Parmigiano 40 mesi e olio al basilico; i ravioli di coniglio in agrodolce, zenzero, alici e aneto; l'Omaggio a Filippazzo (storico cuoco locale), tagliata di alalunga con composta di cipolle, fichi e foglie di capperò a insalata con cedro e menta. Sorprende il midollo al bbq con aghi di rosmarino, tartare di gambero e pompelmo. Buon finale dolce. Carta vini e pairing curati da Salvatore La Cava. In sala la brava Manuela Caravello.

**Doppio Gusto**

81



41 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO

via L. Rizzo, 1/2 ☎ 0909240045

**Chiuso** lunedì**Coperti** 90**Fascia di prezzo** €€ \* \* \* ☎ ♿ 🐕 🐾

☎ ristorantedoppio gusto.it

**RISTORANTE.** Cucina a vista, cantina ricca, con tanta Sicilia e non solo, servizio competente: e, a tenere insieme tutto, la mano di un cuoco legato ai sapori della sua terra, ma lucidamente capace di interpretarne con personalità anche gli hit più consolidati. Ecco scorrere allora in un menu articolato pure in totem di tradizione e settore fritti, oltre al classico défilé da antipasto a dolce, solida parmigiana, insalata "doppio gusto" dalle sfumature esotiche, pacchieri alla cernia, tonno, spada e crostacei di valore tra i piatti forti. Dolci lineari e sorbetti per concludere in scioltezza.

## ALTRI BUONI INDIRIZZI

**Osteria Il Bagatto**

via M. Regis, 11 ☎ 0909224212

**Chiuso** domenica; aperto solo a cena (in estate sempre aperto solo a cena)

☎ locandadelbagatto.com

**WINE BAR.** Complesso d'ospitalità centrale ed efficiente, con camere accoglienti al piano superiore, bar e tavola – da osteria moderna – centrata su sapori di terra e sostenuta da una curata e fornita cantina.

## MILO [CT]

**4 Archi**

via F. Crispi, 9 ☎ 095955566

**Chiuso** aperto solo la cena escl. sabato, domenica e festivi**Coperti** 95**Fascia di prezzo** € \* \* \*

☎ 4archi.it

**TRATTORIA.** Etna, ovvero vino: è questo uno dei luoghi "esplosi" nel panorama enoico nazionale negli ultimi anni. E ai 4 Archi la cantina è un pezzo forte: centrata ovviamente sulle glorie patrie, ma poi ben detagliata. E intrigante sostegno per una cucina solida, sapida, territoriale, tessuta di materie indigene (i funghi delle pendici del vulcano, il nero e il vitello iblei, la modicana) o, spesso, di Presidi Slow e di piatti emblema della cucina "eterna" isolana, dai cavati alla caponata. A corredo, il jolly di pani e pizza cotti a legna e la rodata capacità di un servizio che governa a dovere i tavoli nelle tre sale del locale gestito con mano sicura da Saro Grasso.

## MISILISCEMI [TP]

### Agriturismo Vultaggio



fraz. Guarrato

c.da Misiliscemi, 4 ☎ 0923864261

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 120

**Fascia di prezzo** € 🍷 🍷 \* 🍷 🍷



✉ agriturismovultaggio.it

**TRATTORIA.** Il “verde” è in primo piano, e non potrebbe essere diversamente in questo agriturismo forte di una superficie di ben 30 ettari da cui autoproduce buona parte di quel che serve (ortaggi, erbe fini, frutti, grani antichi: tutto coltivato in regime bio ) per imbastire un seduttivo menu vegetale, completo di pasta, pizza e pani fatti in casa. Ma non è l'unico punto forte dell'offerta, che si avvale dei prodotti di una decina di Presidi Slow isolani e spazia tra i salumi di nero e le chips alla “vastedda”, la trippa e le lumache, le busiate con stufato di maiale e salsiccia e il coniglio “lardato”. Si beve siciliano e (anche qui) “green”. Accoglienza gentile, con piscina e spa a disposizione degli ospiti.

## MODICA [RG]

### Accursio Ristorante



45 CUCINA | 17 CANTINA | 24 SERVIZIO

via C. Grimaldi, 41 ☎ 0932941689

**Chiuso** lunedì tutto il giorno

e domenica a cena; da giugno a luglio

lunedì tutto il giorno e domenica a pranzo

**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🍷 🍷 🍷

✉ accursioristorante.it

**RISTORANTE.** Il locale è nel cuore di Modica, nei bassi di un antico palazzo nobiliare nei pressi del Duomo. L'ambiente è intimo, curato nel design, denso di dettagli decorativi scelti con asciutta eleganza. Oriana Aprile e Accursio Craparo guidano un must della ristorazione siciliana, sintesi di diversi volti dell'isola (Accursio è di Sciacca) La rilettura è dinamica, moderna. I menu “Sguardo e Prospettiva”, “Coltivare e Navigare” e “Punti a Appunti” (a partire da 110 euro) danno la visione di un percorso identitario. L'apertura è sottile, il crescendo rossiniano. Paté di ceci con ortaggi, erbe e spezie; lattuga alla griglia con caviale, guancia e noci; arancino gamberi, ricci e

mozzarella; ravioli di pasta acida con ricotta, melanzane e pomodoro; pesce all'acqua pazza di mandorle e zucchine; cipolla in agrodolce al Fiore Sicano e pane speziato. In chiusura, éclair e sorbetto di carruba. In sala un servizio corretto a cura di Milena Quartarone e Duel Ahmed. Carta vini di notevole livello a cura di Lodovico Badariotti.

### Fattoria delle Torri



41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

vico Napolitano, 14 ☎ 0932751286

**Chiuso** martedì; ad agosto martedì e

mercoledì aperto solo a cena

**Coperti** 42

**Fascia di prezzo** €€ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

✉ fattoriadelletorri.com

**RISTORANTE.** Due ragazze al comando, a dividersi fornelli (Francesca) e sorridente accoglienza (Chiara) in questa struttura iscritta in un secentesco palazzo della bella Modica e il cui nome, “Fattoria”, deriva dal ritrovamento, quasi quarant'anni fa, di una vecchia insegna in un angolo della prima “casa” del ristorante. Che oggi flirta amabilmente col passato (c'è un menu “vintage” di quattro classici a 45 euro) ma guarda dritto al futuro. Con piatti componibili a piacere in due percorsi (per tutto il tavolo) in 4 e 6 passi e da 50 e 65 euro, e spunti creativi come il pesce azzurro marinato, pan brioche, amarene, cetriolo; la versione (ampiamente riletta) della pasta ai tenerumi; il suggestivo diaframma profumato di aioli. La carta di cantina spazia con gusto tra vini e distillati.

## Locanda del Colonnello



fraz. Modica Alta

via Blandini, 9 ☎ 09321911981

**Chiuso** martedì; aperto solo a cena escl. domenica; ad agosto sempre aperto

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** € 🍷\*🍴🐾🐕

📍 [locandadelcolonnello.com](http://locandadelcolonnello.com)

**BISTROT.** Francesco Mineo lo avevamo già conosciuto nella versione 1.0 della Locanda dell'Hotel Palazzo Failla: oggi ne ha preso il timone, trasformandola in un ritrovo dall'atmosfera internazionale, con la complicità di Serena Ciurcina, alla gestione, e di Piero Floridaia, che cura l'ottimo cocktail bar incastonato nel bel giardino. Una cucina siciliana contemporanea la sua, fatta di scelte attente tra i fornitori e divertenti twist sulle grandi materie prime del territorio: "cucuzza e ova", sughetto di caciocavallo ragusano e pesto estivo; salsiccia cruda, tartare di vitello con lardo, pistacchi e maionese al wasabi; spaghetti cotti in acqua di pomodoro con triglia e polvere di cipolla. Due i menu degustazione, a 50 e 75 euro (rispettivamente 4 e 10 portate). Interessantissima la carta dei vini tra Sicilia ed Europa. Belle attenzioni per i bambini.

## Radici, l'Osteria di Accursio



via Grimaldi, 55 ☎ 3312369404

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a cena

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** € \*🍴🐾🐕

📍 [accursioristorante.it](http://accursioristorante.it)

**TRATTORIA.** La trattoria del sacro e profano, vista la locazione in un bel palazzo d'epoca, "appoggiato" sulle scale del Duomo di San Pietro: così potremmo definire la creazione e seconda casa di Accursio, chef visionario che qui sviluppa il suo lato pragmatico in una cucina autentica che tramanda e racconta un territorio, e la sua tradizione più profonda, in maniera altamente professionale. Attenzione, però: dietro un'apparente semplicità, si celano una cura per le sfumature e un'attenzione per i sapori degne di altri contesti. Menu di 4 portate a 45 euro ed un piccolo piacevole dehors, motivo in più per la sosta. Oltre al manuale di cucina siciliana sciorinato in carta, cannolo compreso.

## Singola



39 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO

via Risorgimento, 88 ☎ 3804694388

**Chiuso** martedì; aperto solo a cena

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** € 🍷\*🍴🐾🐕

📍 [singolaristorantenaturale.com](http://singolaristorantenaturale.com)

**VEGETARIANO.** Materie proprie in parte, selezionate con puntiglio ambientalista sempre: tutto e solo (almeno) bio in questo locale fedele a una linea "veggie" sempre più diffusa e tradotta in piatti, sfizi, invenzioni (sushi vegetale, gomasio, maionese senape e arancia e chips di riso servizio in involtino di carta di riso; ma anche più lineari ravioli di ricotta, o canapa per alternative più "integraliste", con crema di pistacchi e datterino e sandwiches di polenta e caciocavallo con caponatina e crema alla rucola). Dolci sfiziosi. Birra e vini (ovviamente dichiarati "natural") sul fronte bevande. Cortesia e consigli appropriati.

## Taverna Migliore



42 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

via Modica Ispica - Zona Artigianale

☎ 0932948669

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a cena

**Coperti** 34

**Fascia di prezzo** € € \*🍴🐾🐕

📍 [tavernamigliore.it](http://tavernamigliore.it)

**RISTORANTE.** La cucina di Lorenzo Ruta è pura esuberanza. L'accoglienza (al femminile) è cordiale, sorridente e colta. Anche i prezzi (saggiamente contenuti) contribuiscono a rendere questa tavola una delle esperienze da raccomandare in zona. Si pesca da un menu ben più ampio rispetto alla maggior parte dei locali: dieci proposte per portata. Ma lo chef, oltre che con la varietà, sa conquistare col suo entusiasmo ed energia creativa, basi per una cucina complessa, d'autore, ma al tempo stesso trasversale: capace di soddisfare il cultore a caccia di sfumature come chi cerca una cucina essenzialmente golosa e di soddisfazione immediata. Con piatti, per limitarsi a un esempio, come il gustoso risotto con estratto di gamberi, emulsione di cozze, nero di seppia, salsa ai ricci e olio al basilico. Buoni vini. E bella scelta di formaggi.

## ALTRI BUONI INDIRIZZI

### Taverna Nicastro

fraz. Modica Alta

via Sant'Antonino, 30 (ang. c.so Vittorio Emanuele, 353) ☎ 0932945884

**Chiuso** lunedì e domenica; aperto solo a cena (domenica a pranzo su prenotazione)

✳ [tavernanicastro.com](http://tavernanicastro.com)

**TRATTORIA.** Nel cuore più caratteristico del borgo semplicità e tradizione, con tutti capisaldi del repertorio locale (dalla scaccia agli arancini) per iniziare. Poi paste fresche, carni sapide, vino sfuso, clima familiare.

## MONTALLEGRO [AG]

### Capitolo Primo del Relais Briuccia

8 |



43 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Trieste, 1 ☎ 0922847755

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** € € 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷

✳ [capitolo-primo.it](http://capitolo-primo.it)

**RISTORANTE.** Vogliono fare onore al nome del borgo, i due gestori – marito e moglie, lui chef con passato tutt'altro che anonimo a Parigi, lei guida della sala – di questo ristorante, tavola di una curata quanto misurata struttura di accoglienza. Ecco allora un primo percorso tutto sommato “easy” nelle evocazioni (arancinetta al nero, minestra di ceci e tenerumi, spalla d'agnello imbottita: ma tutto rischiarato da tecnica e fantasia, con interventi di spezie e note inattese o esotiche a valorizzare i piatti), e poi la carta. Tra noci di capesante, limone, cannella e capperi; ravioli di patate al basilico e limone in brodetto di gamberi al pepe; tegame di pescatrice, ribollita di patate e cucuzza lunga. Dolci all'altezza (anche un divertente gelato d'extravergine e basilico). Sorrisi e consigli appropriati. Cantina varia e interessante.

### Locanda Perbellini al Mare



loc. Bovo Marina ☎ 3479221759

**Chiuso** mercoledì; in estate sempre aperto

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🍷

✳ [locandaperbellinialmare.it](http://locandaperbellinialmare.it).

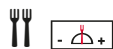
**BISTROT.** No, non è ovviamente Mida, Giancarlo Perbellini: ma non si può dire che il suo tocco non trasformi (e impreziosisca) le strutture che ne sono oggetto. Questa è ex trattoria di famiglia, su una bella spiaggia con

vicina pineta, amabilissima, ma uguale ad altre. Ed eccola ora, in filiera con una bella struttura d'accoglienza e meta di ospitalità a tutto tondo, sciordinare un “Cinque più” (menu il cui peso è spiegato nel nome) a 69 euro, e varie possibilità di pesca in carta (una, due o tre corse da 38 a 67 euro): tra idee come melanzana e bufala; il calamaro, pane, pomodoro e finocchio; lo spaghetti alle sarde con il pesto trapanese tradotto in spuma; la golosa cotoletta di tonno “cotto e crudo”. Tutto in bilico tra souvenir e remake di sapori e piatti radicalmente sicili, ma “griffati” col timbro della casa. Cortesia e spigliatezza anche nel servizio del vino (con molti calici appropriati).

## NISCEMI [CL]

### Il Palmento di Feudi

8 |



41 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO

loc. Pisciotto

c.da Pisciotto s.da prov.le 31, km 2

☎ 3312169241

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€ € 🍷 🍷

✳ [winerelaisfeudidelpisciotto.com](http://winerelaisfeudidelpisciotto.com)

**RISTORANTE.** Tra vigne e campi di grano la cantina dei Feudi ha messo su casa in elitario boutique hotel. Qui antico e moderno si fondono in un'unica profonda immagine di Sicilia. Ammirabile la cura per la tavola. Luca Assiso, con la supervisione dello chef Giuseppe Costantino, offre una chiave di lettura golosa tra terra e mare. La cucina è a vista, una grande vetrata la separa dalla sala. Sotto, pure a vista, la bottaia. Il degustazione in 4 portate costa 60 euro. Tra i piatti, tartare di Modicana con insalata dell'orto e uovo in camicia; polpo alla brace glassato, patata morbida e ricci di mare; rigatoni alla carbonara di tonno rosso del Mediterraneo; lombatina di coniglio con verdure e caponata. Cannolo di ricotta al passito di Feudi per chiudere. La cantina, con un'ampia selezione di vini della casa e del ramo toscano di Castellare di Castellina, è curata da Maria Trombino.



NOTO [SR]

**Crocifisso****84**  45 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Principe Umberto, 46 ☎ 0931571151**Chiuso** mercoledì

tutto il giorno e giovedì a pranzo

**Coperti** 42**Fascia di prezzo** €€ \* \* 🐄 🐷 🐷\* [istorantecrocifisso.it](http://istorantecrocifisso.it)

**RISTORANTE.** Una storia di famiglia – amore per la cucina tramandato di madre in figlio – che ha trovato qui una collocazione nitida ed elegante, curata negli arredi - belli e originali -, i quadri alle pareti, le stoviglie e l'impiatto, sempre d'effetto. Una raffica di degustazione per ogni gusto e tendenza (vegetariano in 4 passi 60 euro; di carne a 75; di mare a 85; signature in sette passi a 110) e una carta che pesca e ricrea tra linguine con cozze, cime di rapa, arancia candita e Ragusano; quaglia beccafico in nido di kataifi con melanzane e fichi; agnello con purea di sedano rapa e verza. Ricca e golosa la proposta dolce. Cantina di buon livello, proposta con proprietà da un servizio davvero curato.

**Principe di Belludia dell'hotel Il San Corrado Di Noto****85**  43 CUCINA | 16 CANTINA | 26 SERVIZIO  
c.da Belludia, SP51 ☎ 09311842020**Chiuso** sempre aperto solo a cena**Coperti** 60**Fascia di prezzo** €€€ 🍷 🍷 \* 🐄\* [ilsancorradodinoto.com](http://ilsancorradodinoto.com)

**RISTORANTE.** Novità in questo lussuoso Relais & Château: è il giovane e talentuoso torinese Martin Lazarov a gestire il sistema food e il gourmet Principe di Belludia. Lo stile è solido, cosmopolita, creativo. Due i menu, Physis (140 per 5 portate) e A Mano Libera (190 per 7 portate), con relativi wine pairing. Tra piatti brilla per finezza l'astice blu, plancton marino e "beurre blanc" e, per energia, la carota novella di Ispica in due variazioni. Poi plin di pasta fresca "33 tuorli" con maialino dei Nebrodi, Ragusano DOP e tartufo nero ibleo e animella di gola, burro e timo con scalogno in rosso. Di suggestiva riuscita il piccione "Gillardeau" al pepe nero con pak choi e maionese alle ostriche. In chiusura, per chi non ha fretta, soufflé. Davvero molto curato il servizio di Benito Scatà, sommelier, e Lorenzo Breda, maître. Per una cucina informale e di tradizione, Casa Pasta, con in sala Mattia Lorenzo.

**Vicari****80**  42 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Ronco Bernardi Leanti, 9 ☎ 0931839322**Chiuso** lunedì; da giugno a metà settembre mercoledì tutto il giorno e domenica a pranzo**Coperti** 35**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🐄 🐷\* [ristorantevicari.it](http://ristorantevicari.it)

**RISTORANTE.** Una questione di stile: quello degli spazi in cui tavoli e clienti sono ambientati e accolti; quello della presentazione delle pietanze, dalla "mise en place" espressiva; e ovviamente quello del risultato finale, inteso dichiaratamente come un mix di accudimento, memoria (quella di una nonna cucciniera), ma anche teatralità, con lo chef regista e scenografo che manda a proscenio i suoi "protagonisti" edibili. Raccolti in due menu (uno marino in 7 passi a 80 euro e uno in 5 passi, "dalla Masseria al Golfo", a 65) più una carta che con definizioni icastiche (crudità marine; la melanzana; sgombro e giardiniera) o più articolate (spaghetti gambero rosso e salsa di sesamo tostato; ravioli di pollo arrosto, erbe amare e purea di carote) mantiene comunque premesse e promesse. Buoni vini in cambusa. Servizio professionale.

**W Villadorata Country Restaurant****84**  44 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO  
c.da Portelle ☎ 3428163083**Chiuso** sempre aperto**Coperti** 40**Fascia di prezzo** €€€ 🍷 🍷 \* 🐄

🍷 🍷 🍷 🍷

\* [vivavivianavarese.it/w-villadorata-country-restaurant/](http://vivavivianavarese.it/w-villadorata-country-restaurant/)

**RISTORANTE.** Il silenzio della campagna, le piante aromatiche, gli uliveti secolari, gli agi della country house. E il cibo. Dalle colazioni alla cena, sapori di disarmante linearità. Matteo Carnaghi, braccio destro di Viviana Varese, guida con visione cristallina, giocando con ciò che la Sicilia offre ogni mattina. I menu, a partire da 95 euro, seguono i 4 elementi, Aria, Acqua, Terra e Fuoco, ciascuno con una sua chiave di lettura. Il Fuoco punta su cotture ancestrali e uso grezzo della fiamma, senza tuttavia perdere in appeal, viaggiando tra il pompelmo di Villadorata alla brace, ceviche di pescato, ricotta affumicata, verdure croccanti marinate e la variazione di topinambur; i tagliolini di pasta di timilia,

pesto di pistacchio, bottarga di tonno, arancia e il suino dei Nebrodi con il suo fondo, sedano rapa arrostito, erbe di campo acidule. Noto anche il calamaro al barbecue, purea di patata all'olio di Villadorata e lime, pil-pil di calamaro e peperone alla brace. Dolci complessi e golosi. Pairing al calice a partire da 45 euro. Servizio puntuale e professionale.

## ALTRI BUONI INDIRIZZI

### Anche gli Angeli

via A. da Brescia, 2 ☎ 0931576023

**Chiuso** sempre aperto

☎ anchegliangeli.it

**BISTROT.** Miscelati nello spazio lounge, cibo interessante in quello dedicato, in questo locale dall'anima molteplice che alterna anche mare (crudi di qualità) e terra, paccheri alla Norma e tempura. Cortesia. Alcuni buoni vini.

## PACHINO [SR]

### La Cialoma



loc. Marzamemi

p.zza Regina Margherita, 23 ☎ 0931841772

**Chiuso** martedì a pranzo; da maggio ad ottobre sempre aperto

**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** € ☎

☎ tavernalacialoma.it

**TRATTORIA.** Bianco e azzurro ai tavoli e per tende e ombrelloni, il chiaro degli intonaci della case e della chiesa (la Cialoma abita anche lei ulla piazza principale, giusto accanto), il tipico cotto delle tegole. Sono i colori che vivrà chi verrà a sedersi nel vasto dehors del locale firmato e diretto da Lina Campisi, che ne cura la linea con l'aiuto di tutta la famiglia, divisa tra fornelli, pasticceria e sala. Conserve fatte in casa (anche quelle di acciughe) a ricordare radici e memoria; come le paste, in buona parte tirate in cucina, e in generale le ricette, con dentro mare – tanto – ma anche l'orto – proprio – dispensatore di stagionali opportunità. Cantina regionale. Accoglienza cordiale ed efficace.

## Cortile Arabo

75

38 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
loc. Marzamemi

p.zza Villadorata, 18 ☎ 0931841678

**Chiuso** sempre aperto; da novembre a febbraio martedì (a luglio e agosto lunedì e martedì a pranzo)

**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** €€ ☎

☎ cortilearabo.it

**RISTORANTE.** Un grande spazio allegro e articolato (c'è anche il Cortiletto coi suoi cocktail e la champagneria sul mare), il dehors estivo con candele ai tavoli, e un accesso speciale (tre entrate e tre uscite) proprio come vuole la "legge" rituale delle costruzioni arabe cui l'insegna è dedicata. Qui immagina e cucina chef Giaquinta, italo-kenyota (nato a Nairobi), che rispecchia la molteplicità di esperienze e radici in piatti originali come lo scampo al latte di cocco, il gelato di pasta alle sarde, la rivisitazione dell'arancia. Particolare anche la doppia e bella lista di crudi e marinati, molto interessanti. Assortito fronte beverage. Simpatia ed efficienza.

## PALAZZOLO ACREIDE [SR]

### Andrea ristorante

79

39 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
c.so Vittorio Emanuele (ang. via G. Judica)

☎ 0931881488

**Chiuso** martedì

**Coperti** 55

**Fascia di prezzo** € ☎

☎ ristoranteandrea.it

**RISTORANTE.** Maestria artigiana, ascolto etico del territorio e sua traduzione chiara e sobria affidata a materie della propria piccola produzione agricola o riferimenti locali fidati, e tradotte in ricette sincere, essenziali. È l'idea di cucina che Andrea Ali porta avanti con la solidità di sempre - ma stile e timbro che superano ormai quello di semplice trattoria - in una delle perle della Val di Noto, dalla radicata cultura contadina. Dalla "tumminia" alla Tonda Iblea, le carni e la salsiccia al tartufo di Palazzolo, la trota del Manghisi, gli ortaggi riscoperti, i formaggi: ecco le basi delle proposte di Ali. Come il "matarocco e friscina" (gazpacho indigeno e diaframma fritto di vitello); i tagliolini tartufo e uovo poché; il "tanti strati" di manzo. Cantina ampia con bel fulcro siculo, ma anche molte etichette nazionali e d'oltralpe. Cortesia. Ospitalità a Le Stanze.

## Estro Restaurant

# 78



40 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Martiri di Via Fanti II ☎ 09311969166

**Chiuso** mercoledì

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** € 🍴 🍷 🐾  
☎ estroristorante.com

**RISTORANTE.** Giuseppe ai fornelli, Lorenzo ai dessert, Alessandro in sala e cantina - giovanissimi, ma con alle spalle già molta esperienza - dal 2019 gestiscono con allegria e dedizione questo locale ai confini del centro storico. Panoramici e accoglienti il bel dehors e il belvedere che ospita la Terrazza, ove gustare un ottimo drink pescato dall'intrigante carta cocktail. La proposta gastronomica rilegge stagionalmente con leggerezza e vivacità le radici locali, contaminate con tocco ironico e lieve da influenze da altri mondi e maestri d'elezione. Montou roast beef, senape, miele, guacamole; gnocco di pesce, lime, cucuzza e tenerume; fettucce, guanciaie, tartufo e burro fumé; quaglia al pil pil tra i piatti. Tra i dolci, gianduiotto e crema di mandorle in primo piano. Interessante selezione di bio e "naturali" in carta vini.

### PALERMO

## Ajamola Trattoria di Mare



via dei Cassari, 39 ☎ 0917296599

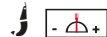
**Chiuso** lunedì

**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** € 🍴 🍷 🐾  
☎ ajamolapalermo.it

**BISTROT.** Mare, profumo di mare e con il pesce migliore qui si gioca la partita. Tiziana Francofonte – la chef - conosce mille piacevoli modi per preparare i migliori pesci della costa. Pochi arzigogoli, tanta concretezza, combinandoli ora con la pasta, ora con le verdure servendoli semplicemente come "Mediterraneo li ha fatti" (vedi plateau di crudi). In carta, gambero crudo e cotto con sardella e mandorle; linguine al ragù bianco di grongo, zafferano e uova di pesce; e poi il pesce del giorno al bbq col suo fondo e salsa verde. Un menu degustazione da 60 euro elimina l'imbarazzo della scelta. Carta vini con tante bolle e "naturali".

## Osteria Ballarò



via Calascibetta, 25 ☎ 091326488

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 90

**Fascia di prezzo** € \* 🍴 🍷 🐾 🐾  
☎ osteriaballaro.it

**TRATTORIA.** Non è proprio vicino al mercato di strada, ma l'atmosfera nelle ex scuderie di Palazzo Cattolica è accogliente e informale. Suggestive le antiche colonne, la pietra e l'illuminazione soffusa. I sapori del territorio sono il leitmotiv dell'esperienza culinaria. In primo piano lo street food locale, con panelle e crocche, sfincione palermitano, caponata, arancinetta e stighioli di pancetta steccata. Anche delicato polpo, patate e maionese vegetale. Vincenti i profumi della Norma. Fra i secondi, ricciola a bassa temperatura e patata schiacciata al limone o guancia di nero dei Nebrodi alla pizzaiola con cicoria ripassata. Cassata come finale. Valida e ben assortita la sezione enoteca. Servizio reattivo.

## Palazzo Branciforte

# 79



42 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO

via Bara All'Olivella, 2 ☎ 091321748

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** € € \* 🍴 🍷 🐾 🐾  
☎ ristorantepalazzobranciforte.it

**RISTORANTE.** Una delle combinazioni riuscite – sempre più fitte e opportune – tra luoghi d'arte e luoghi di ristorazione o, comunque, d'intrattenimento con food&drink di livello. Qui l'offerta è duttile: cene di gala e private, show cooking, after hours e ape, tutto con i suoi spazi e tempi. E, ovviamente, la tavola guida che gioca con la materia e le memorie cittadine per esplorare però – il "nigiri" di alici a beccafico, per dire d'un piatto – anche contaminazioni esotiche. Tra i primi ecco allora la finta carbonara, con gambero rosso, guanciaie e polvere di arabica tostata; e le "cutine", ovvero filetto e cotenna di maiale con purea di patate al sedano e sorbetto di mele. Due menu a 70 e 80 euro. Dolci divertenti. Cantina dilatabile. Cortesia.

## Buatta Cucina Popolana

vedi scheda pag. 904

## Enoteca Buonivini



via Dante, 8 ☎ 0917847054

**Chiuso** domenica; in estate aperto solo a cena

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** € \* 🍷

☎ enotecabuonivini.com

**WINE BAR.** Quella di Claudio Conte è una delle enoteche più fornite della città con una proposta che abbraccia non solo l'Italia ma anche le più rinomate zone vinicole d'Europa. Oltre alla sala, con il suo bel bancone in legno dove vengono serviti cocktail di ottima fattura, c'è un bel cortile interno aperto tutto l'anno. La cucina offre piatti della tradizione insieme a qualche proposta più innovativa: valida la pasta con la bottarga, bene la tagliata o il carpaccio di Angus, ma la scelta è più ampia. Buona la selezione di salumi e formaggi, siciliani e non.

## Charleston



40 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
fraz. Mondello

v.le Regina Elena, 37 ☎ 091450171

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena escl. domenica

**Coperti** 110

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🍷 🍷 🍷 ♿

☎ ristorantecharleston.com

**RISTORANTE.** Gaetano Verde, classe 1995, ha tutte le carte in regola per diventare uno dei più interessanti interpreti della nuova ristorazione siciliana. Compito non facile quello di tenere alta la fama di un monumento come il Charleston, simbolo del bien vivre e in attività dagli anni Sessanta, da diversi anni in un contesto ricco di storia come quello di Villa dei Conti De La Gatinais, sul lungomare di Mondello. Ma lui sta al passo con una cucina che è un bel mix di tradizione isolana e contaminazioni, di tecniche all'avanguardia e stimoli internazionali: melanzana perlina glassata, salsa tonnata, olio all'erba cipollina, portulaca e basilico al limone; ravioli di mortadella di maialino nero e salsa di mozzarella di bufala; piccione maturato al fieno, foglie di alloro e olivo, albicocca. Bella mano anche sul vegetale. Servizio professionale e cantina adeguata pure in fatto di abbinamenti.

## Villa Clelia



40 CUCINA | 15 CANTINA | 22 SERVIZIO  
fraz. Mondello

via Carbone, 26 ☎ 0916841863

**Chiuso** domenica; aperto solo a cena

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🍷 🍷

**RISTORANTE.** Un affiatato gruppo familiare che ha radici nella pasticceria (Galatea, classico della città) è alla guida di questo locale ricavato in una villa principesca a un passo da Mondello, dotato di un fresco dehors estivo. In cucina c'è Fabio, appassionato chef autodidatta e autore di una proposta moderna che prende le mosse da tradizioni e soprattutto materie sicule: carpaccio di ricciola, tartufo nero e purea di arance; spaghetti Tenute Costa ai crostacei, tartare di gambero e la sua bisque; calamaro, tenerumi e cozze. Si beve bene senza spendere una fortuna. Servizio premuroso.

## Trattoria Corona



via G. Marconi, 9 ☎ 091335139

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a cena; in estate lunedì a pranzo e domenica tutto il giorno

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** € \* 🍷

☎ coronatrattoria.com

**TRATTORIA.** A metà tra una trattoria e un ristorante, ma sempre meno lontano dal secondo polo il locale di Gianni e Angela Corona: accoglienza, tante piccole attenzioni per il cliente, l'ambiente molto curato e confortevole valgono davvero. E non meno i piatti, ambasciatori della vera essenza del mare: una cucina semplice, che diventa avanguardia di freschezza e sapore. Il crudo di gamberi di nassa, i calamaretti fritti, le tartare o i marinati, catturano d'impatto la scena. Ma è solo un preludio: ai golosi spaghetti con i ricci, la margherita con l'anciova, le deliziose le sarde a beccafico o gli involtini di spatola. La grigliata mista va concordata all'inizio, e vale la sosta comunque il generoso banco del pesce. La carta dei vini, frutto della passione di figlio Orazio, è prodiga di gemme regionali, nazionali ed estere. I winelover pretendano anche la "secret list".



PALERMO

## Buatta Cucina Popolana



via Vittorio Emanuele, 176 ☎ 091322378

**Chiuso** mercoledì

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** € \* \* 🍷 🍴 🐾

📍 buattapalermo.it

### TRATTORIA

L'ex valigeria di una Palermo primi '900, dall'eleganza Liberty, dal 2015 ospita la piacevolissima osteria di Franco Virga e Stefania Milano, gli imprenditori che negli ultimi dieci anni hanno letteralmente cambiato la faccia della ristorazione del capoluogo inanellando una serie di progetti (uno su tutti l'attuale regno di Maurizio Zillo, Gagini Restaurant, vedi) significativi anche per il rilancio turistico e culturale della città. Qui si parla di tradizione e di grandi classici palermitani buoni e "veri" come in nessun altro posto a Palermo, egregiamente elaborati nella cucina a vista strada da Fabio Cardilio. Con mano precisa e fine, lo chef di origini romane tratta materie prime eccezionali reperite da piccoli produttori locali, alcuni biologici, che qui trovano peraltro un'importante vetrina promozionale. Se non ci sono sconti alla veracità dei sapori, la presentazione è invero molto curata. Il gusto comunque rimane autentico, nel pieno rispetto dei canoni, e l'elaborazione devota. Si sceglie tra sfincione palermitano, lumache madonite, caciocavallo ragusano all'argentiera, per procedere con un timballo d'anelletti unico per il punto di cottura della pasta, incredibilmente al dente, cosa scontata per gli altrettanto squisiti bucatini sarde e finocchietto. Ancora, tra i primi, ottimi pure i ravioli di ricotta al quinto quarto, da amatori. Come secondi da non perdere il falsomagro e la salsiccia al ceppo, e per il fronte mare le sarde a beccafico. Notevoli soddisfazioni persino nella sezione "veg & zuppe", con una "semplice" quanto perfetta caponata o una frittatina con verdure bio. Chiusura felice con cassata e cannolo: sembra impossibile ma un posto per loro si trova sempre. Carta dei vini di giusto respiro per il luogo con numerose etichette "naturali". Servizio giovane, spigliato, informale ma attentissimo, coordinato dal bravo Umberto De Simone.



## Gagini Restaurant

# 83



43 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via dei Cassari, 35 ☎ 091589918

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 38

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🍷 🍷 🍷

☎ [gaginerestaurant.com](http://gaginerestaurant.com)

**RISTORANTE.** Bem-vindo alla tavola di Maurizio Zillo, brasiliano di Palermo, cuiniere contemporaneo in quella che fu la bottega artigiana dello scultore rinascimentale Antonello Gagini. Tra il millenario porto della Cala e gli scampoli di Vucciria, questo è un angolo ricco d'atmosfera, e in più sede d'una cucina di scoperta. Poker di menu (da 3 a 8 passi, da 100 a 160 euro e pairing da 50 a 90). Nel piatto una Sicilia vestita da sera, no vecchie ricette e audaci esplorazioni, ma con materie locali e di ricerca. Via con fichi e bottarga, cipolla di Giarratana, portulaca e yogurt di capra; poi sarde marinate, zucchine, shiso di Capo Milazzo, olive nere, umeboshi. Bottoni di pecora, cipolla di Castrofilippo, zucchina lunga e piper auritum, oppure tagliolini freddi, mandorla, mosciame e lattume di tonno rosso come primo. E capocollo di nero dei Nebrodi marinato alla carruba, peperoni rossi, datterino ed erbe amare tra i secondi. Dessert curati e originali. Cantina senza confini, prodiga di rarità e curiosità. Servizio in linea.

## MEC Restaurant

# 80



41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Vittorio Emanuele, 452 ☎ 0919891901

**Chiuso** domenica; aperto solo a cena

**Coperti** 24

**Fascia di prezzo** €€€€ 🍷 \* 🍷 🍷 🍷

☎ [mecrestaurant.it](http://mecrestaurant.it)

**RISTORANTE.** Un'insegna che fa del sincretismo la propria bandiera, con cucina contemporanea, tecnologia e arti visive che si uniscono nella cornice di Palazzo Castrone. Carmelo Trentacosti interpreta i nitidi sapori del territorio con felice mano creativa, passando agevolmente tra materie prime di mare e di terra. Il cuore di bue fermentato, maionese vegetale, sgombro affumicato e croccante di Tumminia apre la strada all'ottimo il risotto "Fuori dalla Norma", Carnaroli con melanzana arrosto, robiola di capra a latte crudo, gamberi e ricci di mare; notevole il baccalà norvegese selvaggio a "Sfincione", con capperi e patate. Due i percorsi degustazione, a 120 (interamente vegetale) e 140 euro. Cantina in crescita. Servizio attento e professionale.

## Molo Sant'Erasmus



Caletta Sant'Erasmus, 999 ☎ 3887892914

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🍷 🍷 🍷

☎ [molosanterasmo.it](http://molosanterasmo.it)

**TRATTORIA.** Per mettere i piedi in acqua bastano cinque passi. Per ammirare la bellezza del golfo di Palermo, meno di un secondo. È una location tra le più fortunate in città quella di cui godono sia l'esterno che l'interno del locale, grazie ad ampie vetrate, ambienti luminosi e una mise en place semplice che lascia ai piatti, prevalentemente di pesce, il proscenio. In cucina Maurizio Balistreri cura con attenzione i piatti. Dal must dei crudi in tutte le declinazioni a primi come la pasta fresca ripiena di burrata con gambero e pomodorini confit o le linguine alle vongole, bottarga di tonno e aglio rosso di Nubia. Bene la zuppa del pescato del giorno, le grigliate, le frittiture miste. Carta vini ben composta e con qualche selezione di Champagne. Il servizio è celere e cortese.

## L'Osservatorio Rooftop dell'Hotel Plaza Opéra



via Nicolò Gallo, 2 ☎ 379 1899765

**Chiuso** sempre aperto solo a cena

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€ 🍷 🍷 \* 🍷 🍷

☎ [osservatoriorooftop.it](http://osservatoriorooftop.it)

**BISTROT.** Fine restaurant & mixology: all'ottavo piano del prestigioso quattro stelle, dove prima c'era il solarium, dal 2022 c'è una struttura dal design contemporaneo tutta vetrate e con vista spettacolare sui tetti della città. Il progetto, concepito da Luca D'Arpa e Marcello Leone, noti imprenditori del settore, si traduce in un concept che comprende ristorante e cocktail bar, dalle 18 a dopocena. In cucina un giovane chef originario dell'isola con alle spalle esperienze in giro per il mondo, autore di un menu "glocal" fatto di felici contaminazioni fra materie e ricette sicule e suggestioni orientali. Per il vino si conta su una carta concisa ma centrata sui piatti e di profilo internazionale, senza dimenticare le chicche locali. Servizio in tono col livello del resto.

## Osteria dei Vespri

# 82



43 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO  
p.zza Croce dei Vespri, 6 ☎ 0916171631

**Chiuso** sempre aperto a pranzo

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€ \*   
\* osteriadeivespri.it

**RISTORANTE.** È Osteria, ma solo fino al pass di cucina. I fratelli Andrea e Alberto Rizzo, mente emiliana e anima sicula, puntano dritti al meglio, escludendo scorciatoie e approssimazione. Come si evince già dalla carta dei vini, tra le più divertenti in città: annate rare, etichette ormai introvabili, griffe già memorabili o di fama recentissima, a conferma di attenzione sempre viva. Quattro i degustazione - terra, mare, vegetariano, e un "edizione limitata" - più la possibilità di ordinare alla carta. Brilla il tris di mare su fondo di cottura di cipolla in agrodolce: poi raviolo di seppia ripieno di piselli, raviolo di gambero ripieno di funghi e basilico, rotolo di ricciola ripieno di gelatina ai ricci. Appaganti i mezzi paccheri con salsiccia al coltello di suino nero, peperoni, finferli e maggiorana, Solida la zuppa (triglie, merluzzo, scampi, calamari, riccio, cozze, salicornia saltata e lattuga di mare). Il servizio fonde a dovere cura e discrezione.

## L'Ottava Nota

# 77



40 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Butera, 55 ☎ 0916168601

**Chiuso** domenica; aperto solo a cena

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€ \*   
\* ristoranteottavanota.it

**RISTORANTE.** Un posto contemporaneo, con una sala di design e una cucina moderna e qua e là contaminata dalle felici intuizioni. Alla base c'è una scrupolosa selezione della materia prima, pesce in primis, poi intervengono la mano e l'estro dello chef. I piatti sono belli da vedere, centrati nel gusto, spesso anche divertenti, come nel caso della "pizzetta", dove la base è un battuto di gambero rosso circondato da un cornicione di pizza frita, mentre il topping con funghi cardoncelli, ricotta e pomodorini confit. Non mancano azzardi, altrettanto ben riusciti, vedi Contrasto, un antipasto a base di foie gras, tonno crudo, rapa rossa e gelato al tartufo. Cantina adeguata, stessa impostazione del resto, servizio cordiale.

## Enoteca Picone



via G. Marconi, 36 ☎ 091331300

**Chiuso** domenica

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** € \*

\* enotecapicone.com

**WINE BAR.** L'enoteca di Franco Picone è tra le migliori della regione per scelta e varietà. In scaffale trionfano le migliori etichette, compagne eventuali per piatti semplici e appetitosi. È Vera Bonanno a suggerire e assistere nella scelta. Sua l'ammirevole selezione di Champagne, mentre è di Giacomo Picone quella, pure pregevole, di birre artigianali in bottiglia. Tra i piatti baguette ai 5 cereali "cunzata", tartare di manzo con stracciatella e nocciola tonda gentile, ravioli ripieni di carne salada al burro ed erbette, hamburger di manzo con ricotta e bacon croccante, polpo scottato su crema di patate alla paprika dolce. Finale con babà alla panna e profiteroles. Servizio informale e prezzi competitivi. Focus sui cosiddetti naturali e i biodinamici.

## Quattro Mani

# 77



40 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Francesco Riso, 3 ☎ 0916165046

**Chiuso** martedì, mercoledì

e giovedì a pranzo

**Coperti** 130

**Fascia di prezzo** €€ \*   
\* quattromaniristorante.it

**RISTORANTE.** Cucina tipica e genuina a chilometro "vero", fatta con prodotti locali, molti bio, da piccoli fornitori selezionati su tutta l'isola e da pesca sostenibile. La filosofia è chiara, anche in fatto di vini, raccolti in una selezione concisa ma densa, con tanta Sicilia non scontata e perlopiù naturale. Il tutto raccontato con passione da un team che crede in quello che fa, in una sala dove si sta bene come a casa propria e che ha sede in un antico edificio ristrutturato del centro storico. Si passa dalle polpette di melanzane, pecorino e vastedda del Belice su fonduta di tuma allo zafferano siciliano di Arkania ai paccheri rigati con spada e pesto di basilico alle mandorle, dal trancio di capone cacciatore grigliato con verza rossa al forno e verdure saltate a dessert come la crema al limone con Cantalupo (ma la carta varia secondo mercato). Una bella realtà.

## Quattroventi Comfort Food

# 76



39 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via E. Albanese, 30 ☎ 0916259187

**Chiuso** lunedì (in estate lunedì e domenica); aperto solo a cena

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ 🍷 🌿 🐾 🍷

📍 quattroventipalermo.it

**RISTORANTE.** Quattro Venti era il nome del quartiere dove oggi sorge questo locale moderno, vicino al mare, che ospita in un ambiente contemporaneo con tanto di Gin Tonic corner: fornita bottigliera, bancone e drink list da appassionati per un cocktail come si deve prima o dopo cena. La cucina, a cura di Filippo Ventimiglia, coadiuvato da uno staff giovane e affiatato, non tradisce le promesse dell'insegna: una proposta rassicurante senza banalità, con classici e rivisitazioni riuscite, tra mezze maniche alla Norma e parmigiana di pesce, wafer di panella con ceviche di pesce bianco e "milanese" di mare. Buona cantina, servizio attento.

## ALTRI BUONI INDIRIZZI Enosteria Libertà - Vini Naturali e Cucina

via della Libertà, 93e ☎ 0919102341

**Chiuso** lunedì

📍 libertaviniecucina.it

**WINE BAR.** Vinoso "Eden" per fan dei "naturali". Accattivante arredo anni '50-'60. Gran parete con bottiglie a vista, ampie vetrare e piatti, pochi e accurati, da abbinare a calici meditati. Anche birre artigianali. Servizio informale e attento.

## PANAREA [ME]

## Broccia dell'Hotel Quartara

# 78



40 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
fraz. Panarea

via San Pietro, 15 ☎ 090983027

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

📍 quartarahotel.com

**RISTORANTE.** Posto incantevole (è anche hotel de charme) con vista su Basiluzzo e Stromboli. Daniela Cinzia Cappelli, chef di famiglia, piazza la sua cucina tra le migliori delle Eolie. Ricette con ingredienti semplici

e inimitabili, dai pomodori dell'orto alle patelle di scoglio isolate raccolte a mano ogni mattina. Indigeni anche i gamberetti di nassa, morbidi, dolci, da mangiare crudi o anima di un primo piatto tra gli ultimi approdati in menu. Notevole l'insalata di calamari, gelsi neri, fragoline e melanzana ripiena di caponata. La cantina è in linea con la cucina, con ampio spazio a bianchi, siciliani e non, e bolle, ma anche rossi serviti con occhio vigile – visto il clima – sulla temperatura. Servizio efficace.

## PANTELLERIA [TP]

### La Nicchia



c.da Scauri Basso, 11 ☎ 0923916342

**Chiuso** sempre aperto solo a cena

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** € 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

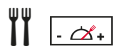
📍 lanicchia.it

**TRATTORIA.** Capperi e cucunci, cucunci e capperi in tutte le salse e modalità di conserva. Qui c'è bottega – e vetrina dei prodotti anima dell'isola, l'altro ovviamente è il vino – oltre che trattoria, pizzeria, wine bar di "emanazione" (sul Lungomare) e struttura di ospitalità (in dammuso) connessa. È cresciuta insomma la Nicchia, con merito e di parecchio. E qui, in casa madre e nel giardino pantesco e in terrazza, continua a proporre insalate di polpo e linguine allo spada e orto, ricciola e braciola, insalate isolate e melanzane in tortino, più i dolci, storici e non. Si beve bene, spaziando, ma finendo con il doveroso Passito. Cortesia.



## Al Fogher

# 83



43 CUCINA | 17 CANTINA | 23 SERVIZIO  
c.da Bellia s.s. 117 bis ☎ 0935684123

**Chiuso** lunedì tutto il giorno  
e domenica a cena

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€

☎ [alfogher.net](http://alfogher.net)

**RISTORANTE.** Ricordi del nord est nel nome, elementi siciliani (inclusi i materiali proposti da fidati artigiani fornitori, conserve speciali in testa) nel repertorio. Ma ibridati in ricette fantasiose e di complessità tecnica non indifferente, com'è nella cifra di chef Angelo Treno. Che propone piatti come la tartare di salmone e gamberi rosa arricchita dal triplo contrasto di pompelmo, foie gras e riccio, o il rombo maritato ad aglio nero e tartufo oltre che alla più classica compagnia di carciofi e patate. Gran cura anche sui dolci (mai stucchevoli e ben contrastati a volte con note sapide), dichiarato amore per i formaggi, e cantina sorprendente per assortimento (va ben oltre la Sicilia) e per presenza di pezzi pregiati di indiscutibile valore. Servizio amabile ed efficace.

## POLLINA [PA]

### Arrhais



fraz. Finale

c.so Sicilia, 2 ☎ 0921426328

**Chiuso** martedì; in estate sempre aperto

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €

☎ [arrhais.com](http://arrhais.com)

**TRATTORIA.** Timballo di polpo con fagiolina e patate, polpette di acciughe, pomodoro e mentuccia, la classica "luciana" e l'altrettanto classico spaghetti alle sarde (ma anche con le cozze, i ricci, al nero...). Sedetevi fiduciosi da Arrhais e cominciate a giocare col mare. Un mare "vero", sapido e proposto in modo diretto e sorridente, dai già citati antipasti e primi (ma c'è una lista davvero ampia con cui giocare) ai piatti forti, che oltre al filetto di pescato del giorno, la grigliata, la frittura di paranza, il tonno, dilatano poi l'offerta verso leccornie di terra, tutte il maialino nero, proposto in vari tagli e preparazioni. Menu per appetiti veloci a 25 (pesce) e 22 euro (terra). Vini giusti, con Sicilia nel cuore, ma altre valide opzioni. Calore e simpatia.

## Osteria del Maiale Nero



c.da Bosco ☎ 3891085944

**Chiuso** martedì tutto il giorno  
e mercoledì a pranzo

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** €

**TRATTORIA.** Ogni cosa qui è genuina: l'accoglienza, l'ambiente, il bosco dei Nebrodi e il cibo. Banchettano gli occhi e il cuore, prima della pancia, grazie alla vitalità e le cure dei Borrello, papà Franco e i giovani figli Laura e Giuseppe, laureati in scienze dell'alimentazione. Quasi tutto è autoprodotta, grazie a orti, frutteti e allevamenti allo stato brado collegati. Le cucine sono appannaggio di nonna Anna e Alessandro Maniaci, due generazioni in tandem: la prima con la disinvolta manualità dell'esperienza, il secondo abilissimo nel "dialogare" con qualsiasi prodotto gli capiti a tiro. Il degustazione, che varia ogni giorno, ha incedere quasi musicale. Formaggi, composte, verdure saltate, salumi e prosciutti di suino nero dei Nebrodi affinati per 36 mesi; poi paste ripiene, gnocchi di patate al ragù di coniglio alla cacciatora, capretto in padella e porro a beccafico. Ben studiata la carta dei vini. Caloroso e pronto il servizio.

## RAGUSA

### I Banchi



loc. Ibla

via Orfanotrofico, 39 ☎ 0932655000

**Chiuso** giovedì

**Coperti** 90

**Fascia di prezzo** € \* \*

☎ [ibanchiragusa.it](http://ibanchiragusa.it)

**BISTROT.** L'altra faccia del Sultano, quella dove – come recita il claim del locale – si "chiude il cerchio della cucina educata". Dove, cioè, si compra il pane (e che pane!), ci si ferma a far colazione (bei tè, tisane, lieviti, cannoli) o a pranzo, anche per un piatto o uno spezzadigiuno; si sbarca per un aperitivo, miscelato e non, rinforzabile a volontà (tapas di pesce crudo, sfizi misti, tagliere). E infine ci si siede a cena come in un (buon) ristorante certi di trovare piatti e gusto per il proprio palato. Optando tra le tre chance dei menu carne, pesce, veggie (tutti in 4 passi a 32 euro) o il gran sorpresa (65). Oppure pescando in carta tra capaccio di ombrina e polpo alla brace, tagliolini panna acida, gamberi e ostriche o pasta ai 3 pomodori, bistecca di ricciola, agnello o la griglia "green" della lattuga in salsa vegetale. Anche piatti da condividere. Dolci giusti, bei vini e birre. Servizio dinamico e reattivo.

## Locanda Don Serafino

# 83



42 CUCINA | 17 CANTINA | 24 SERVIZIO

loc. Ragusa Ibla

via Avv. G. Ottaviano, 13 ☎ 0932248778

**Chiuso** martedì tutto il giorno  
e mercoledì a pranzo

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€€ 🍷 \* ♣️ ♾️ 🐕

🌐 locadadonserafino.it

**RISTORANTE.** Ambientazione scenica (l'idea è di entrare nel cuore profondo della Ibla barocca) di grande effetto per questa tavola legata all'elegante progetto di accoglienza che ha trasformato in hotel di indiscutibile charme un antico palazzo. Vincenzo Candiano, lo chef, raccoglie ed espone le sue idee culinarie in tre degustazione, Le Origini (130 euro), l'Essenza Siciliana (150) e il "signature" Fermento, a 190. Dai percorsi è possibile pescare a piacere due o tre piatti a 90 e 130 euro. Divertendosi a incrociare, magari, il girello di "cucuzza", granchio blu e Oscetra; il risotto alla citronella, cuori di pomodoro fermentati, sarde fumé e polvere d'alghe e l'eterna cernia "alla Norma". Dolci impattanti per gusto e costruzione. Cantina (chiedete di vederla, se appassionati) di grande impatto, e fonte di pairing al calice davvero interessanti. Servizio cortese e professionale.

## Duomo

vedi scheda pag. 91 |

## Scale del Gusto

# 76



40 CUCINA | 14 CANTINA | 22 SERVIZIO

I.go Santa Maria, 1 ☎ 0932293250

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** € \* 🍷

🌐 scaledelgusto.it

**RISTORANTE.** Accanto alla cima di uno dei campanili più famosi di Ibla, un'insegna giovane, anche bottega, naturale prolungamento di Scale del Gusto, evento che portava in scena gli artigiani locali. La cucina omaggia la memoria con creatività: ecco quindi il carrubo nei cannelloni di melanzane e ricotta, il cuturro, antico cibo contadino rimanenza del grano, in cialda soffiata con l'ottima tartare di Modicana. Da provare la deliziosa minestra di cucuzza "lonca" con

spaghetti spezzati, tenerumi e gambero rosso. Degustazioni di terra e mare a 35 e 50 euro. Vini siciliani (con qualche escursione tra Italia e Francia), birre artigianali. Panorama incredibile.

## Taberna dei Cinque Sensi



via San Sebastiano, 47 ☎ 0932626725

**Chiuso** lunedì e martedì a pranzo  
e domenica tutto il giorno

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🐕

🌐 tabernadeicinquesensi.it

**WINE BAR.** È un locale che soddisfa sia l'enofilo curioso - che troverà una spalla ideale nel patron Alessandro Cappellari, di rara competenza - che il cliente in cerca di una cucina schietta, verace ma rigorosa, espressa da Dario Diliberto, il braccio armato in cucina. La sua proposta è densa di sapori e la condisce il valore aggiunto di farsi latrice di un messaggio sociale: protezione delle piccole produzioni e salvaguardia della biodiversità agroalimentare. Tutto è coerente in questo locale, e non è facile scegliere - data per scontata la parmigiana, qui da manuale - tra seduzioni di pari peso come ventresca di tonno, fagioli borlotti e cipolla stufata o guancia brasata con soffice di patate. Con entrambi, la chance di sorseggiare un calice appropriato e sorprendente, raccontato con capacità e passione. In fieri anche un punto vendita di prodotti gourmet.

## Votavota Marina di Ragusa

# 83



44 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

loc. Marina di Ragusa

l.mare A. Doria, 48 ☎ 0932239208

**Chiuso** lunedì tutto il giorno

e domenica a cena

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€ \* ☺ 🏠 🐾 🐕

☞ votavota.it

**RISTORANTE.** Aria di Malibu sul rinnovato lungomare di Marina per chi siede a uno dei tavoli vista mare, spiaggia e palme di Giuseppe Causarano e Antonio Colombo, titolare e chef e pastry rispettivamente. Un duo vincente e sinergico, concentrato sul benessere degli ospiti. La mise en place è elegante, bianca e moderna, con i fuochi a vista. La cucina ha afflato creativo, e propone due percorsi (a partire da 80€) e piatti divenuti hit, come le cozze, zenzero e lemongrass, il seppia e tartufo e lo spaghetti affumicato burro e alici. Poi sgombro e mandarino alla brace; polpo, zucca e sciroppo di carrube; quaglia affumicata, verdure selvatiche e patate dei "Lacilaci". In sala, Cettina Meli autrice di fini abbinamenti al calice, anche con Marsala e altre idee originali.

### ALTRI BUONI INDIRIZZI

#### Monsù

loc. Ibla

c.so XXV Aprile, 84 ☎ 09321913438

**Chiuso** mercoledì tutto il giorno

e giovedì a pranzo

☞ monsuragusaibla.it

**RISTORANTE.** Un duo italo-francese, Salvatore ed Heloise, propone sotto un'insegna che onora un glorioso passato una cucina arguta e moderna: polpo, Fassona, ravioli di carrubbo, tagine con maiale, anatra in due cotture. Vini giusti. Sorrisi.

#### La Taverna del Lupo

p.zza Cappuccini, 22 ☎ 0932765280

**Chiuso** sabato a pranzo e domenica

tutto il giorno

☞ la-taverna-del-lupo.business.site

**TRATTORIA.** La classica tavola cara ai residenti e fitta di habitué, affidabile, e fedele a un canovaccio ben scandito di tipicità locali: caciocavallo all'argentiera, saporite paste fresche e secche, pesce e carne alla griglia. Vini siculi. Cordialità.

### RANDAZZO [CT]

## San Giorgio e il Drago



p.zza San Giorgio, 28 ☎ 095923972

**Chiuso** martedì

**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** € P \* 🏠 🐾 🐕

☞ ristorantesangiorgioeildrago.it

**TRATTORIA.** Da oltre venticinque anni "San Giorgio e il Drago" – sede in un angolo magico magico tra l'Etna, I Nebrodi e il fiume Alcantara – fa suoi i capisaldi di una cucina siciliana autentica, semplice ma di qualità e fedele a sé stessa. In linea la selezione di antipasti. Poi le paste fresche, le verdure dell'Etna, prodotti-icona come i funghi di Ferla, il suino nero dei Nebrodi, il pistacchio di Bronte: insomma, i pilastri del menu, che annovera classici come il coniglio alla paolina, i pansotti in salsa di pistacchio, le polpette di patate, i maccherroni fatti a mano in salsa piccante. Breve ma golosa la proposta dolce. Sempre più ricca la cantina, centrata sulla Sicilia e con bel focus sull'Etna.



## Duomo

# 92



46 CUCINA | 18 CANTINA | 28 SERVIZIO

loc. Ibla

via Cap. Bocchieri, 31 ☎ 0932651265

**Chiuso** lunedì e domenica

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€€€ \* ♻️ ♿

☎ [cicciosultano.it](http://cicciosultano.it)

### RISTORANTE

Venire qui è un motivo in più per godere della bellezza di Ragusa Ibla: ogni passo speso tra le mura di questo gioiello architettonico è un tuffo nella storia, una rincorsa tra Medioevo e Barocco e un preludio al tour d'altro genere che partirà varcata la soglia del locale di Ciccio Sultano. Lo chef d'altro canto lo scrive a chiare lettere come premessa al menu: "un viaggio nel tempo e nello spazio che parte dalla tradizione e guarda al futuro". Ed ecco allora gli itinerari, tra ricette antiche con ingredienti senza tempo e visioni moderne su prodotti d'eccellenza. In Stupor Mundi (198 euro) Sultano e il fidato braccio destro Alessandro Fornaro traducono la globalizzazione in contaminazioni folgoranti (la salsa al tè nero e whisky Talisker 11 anni per il capiduzzo ostriche e caviale, o la salsa di mais per l'animella e scampo). In Basileus Hyblon (178 euro) domina la Sicilia vista con l'occhio di un maestro che ne conosce ogni piega: l'ormai iconica pasta ai ricci cotti e crudi e burro di mandorla d'Avola; lo spaghetti nero, gambero rosso e seppia; l'agnello, cipollotto, fave e vaniglia. Fabrizio Fiorani ha sublimato il concetto del dolce con proposte spiazzanti che dietro la semplicità del nome (carota, pera, cedro e latte), celano esiti complessi quanto golosi. A corredo dell'esperienza mille attenzioni, inclusi lievitati di livello. Possibile scegliere alla carta due, tre o quattro piatti. Il servizio sostiene e impreziosisce la cucina, non lesinando sorrisi e spiegazioni: lo guida il veronese Riccardo Andreoli, promosso dopo il passaggio ai Banchi (vedi scheda) e l'importante sosta a La Pergola. La carta dei vini – curata da Michele Vitale – è un compendio di quanto orgogliosamente custodito nella splendida cantina. Oltre a referenze d'ogni dove e gran profondità d'annate, anche pairing (da 85 a 200 euro) che virano dal top locale ai mostri sacri dell'enologia mondiale. Val la pena poi di seguire sul sito e i social del Duomo iniziative e offerte, come i prezzi calmierati in bassa stagione o le proposte lunch (65 euro per tre portate più acqua e caffè, o 75 con due calici di vino). Il tutto in uno dei più attraenti e originali ristoranti del Mediterraneo.



## RIPOSTO [CT]

La Cucina di  
Donna Carmela83  42 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO  
fraz. Carruba

c.da Grotte, 7 ☎ 0954682717

**Chiuso** sempre aperto**Coperti** 30**Fascia di prezzo** €€€   \*     
\* donnacarmela.com

**RISTORANTE.** Fiore all'occhiello di un complesso sistema che include i giardini artistici di Radicepura, i Vivai Faro, la cantina Pietradolce (versante nord dell'Etna) e questo esclusivo boutique resort, è frutto delle idee di Carmela Faro e della felice mano dello chef Piergiorgio Alecci. A ridosso della sala, un giardino rigoglioso e l'oliveto ospitano il dehors. La materia prima proviene per lo più da coltivazioni di famiglia. La delicatezza e l'agilità dei piatti sono il fil rouge dei percorsi degustazione, Brezza, Viaggio e Come in Natura, da 4, 5 o 7 portate. Tra i piatti, calamaro al prezzemolo e limone; verticale di asparagi con olio alla canapa; spaghetti al burro ai ricci e liquirizia; astice al lardo di maialino nero e fiore sicano; parfait alla vaniglia con frutta fresca o crème brûlée al limone e zenzero. Ampio range di cantina, dall'Etna a chicche di tutta Europa.

## Zash

83  42 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO  
fraz. Archi

s.da prov.le 2/I-II, 60 ☎ 0957828932

**Chiuso** martedì; aperto solo a cena**Coperti** 30**Fascia di prezzo** €€€   \*    
  

\* zash.it

**RISTORANTE.** Una destinazione dove gusto e design trovano diretta connessione con la cantina etnea (7 ettari sul fronte est presso Milo) dei Maugeri. Gli spazi del ristorante sono ricavati da un antico palmento ben restaurato. Giuseppe Raciti, fedele all'isola e ai suoi simboli, sviluppa una ricerca meticolosa su tradizione e alimenti tradotta in una cucina di netta personalità. Il menu "chef fai tu" è un 7 portate a sorpresa tra cucina del territorio e internazionale (160€). Si affiancano un percorso Vegetariano di 5 portate (100€) e altri tre, Terra,

Costa e Contaminazioni. D'effetto amuse-bouche e pane. Tra i piatti, carpaccio di capesante con fragola, bottarga di tonno e lime; tortello 40 tuorli con Parmigiano, amarena e tartufo nero; wagyu Rossini al foie-gras e salsa Périgueux; pesca con mandorle e arancia al sambuco. La carta vini e la sala sono presidiate dal bravo Alessandro Mancuso.

## SALINA [ME]

## Da Alfredo in cucina

loc. Lingua

via Vittorio Alfieri, 11 ☎ 0909843980

**Chiuso** sempre aperto**Coperti** 50**Fascia di prezzo** €€ \* 

**TRATTORIA.** A pochi passi dal locale che lo ha reso famoso nel mondo per le sue granite e il "pani cunzatu", davvero buoni peraltro, Alfredo da qualche tempo ha aperto anche un ristorante con lo stesso nome. Una comoda sala e un dehors arredati con semplicità, una piccola lista di vini soprattutto regionali con focus su Salina e una cucina centrata sulla materia prima, pesce ovviamente sempre freschissimo. Pasta "al fuoco", una carrettiera piccante e servita con la ricotta infornata, spaghetti alle vongole tra i primi, mentre il secondo lo decide il mercato. Sorbetti e dolci fatti in casa per chiudere.

Capofaro  
Locanda & Malvasia83  

43 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO

via Malfa: via Faro, 3 ☎ 0909844330

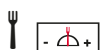
**Chiuso** sempre aperto**Coperti** 60**Fascia di prezzo** €€€   \*    
\* capofaro.it

**RISTORANTE.** Tra le cinque tenute dei Tasca, Salina è quella dalla vocazione turistica più marcata, acme dell'ospitalità aziendale. Tra vigne e terrazze, il Relais si proietta sul mare con vista Panarea e Stromboli. La cucina segue la filosofia della casa centrata su sostenibilità e prodotti locali, in parte dai propri orti. Ben usati nei due menu, "A mano libera", 7 portate a 145 euro, e "A regola d'orto" sorprendente 5 passi vegetali che mutano – in toto - ogni dì (a 100 euro). Fragrante pagnotta con evo, carota al bbq, crema di mandorle speziate ed erbette piccanti per iniziare. Crudo di

gamberi di Salina all'evoliana; tartare di manzo, uovo, capperi e frutti rossi; spaghetti (della casa) o anellini con estratto di pesci di scoglio, tenerumi e crema di fagiolo Cosaruciaru a seguire. Piatto forte, lattuga croccante, crema di semi di girasole e olio all'arancia, o agnello, cetriolo alla brace, pomodoro, senape all'aceto. Dessert freschi e nitidi. Carta vini scandita per latitudine e area geografica e curata da Giulio Bruni. In sala Valerio D'Angelo.

## La Locanda del Postino

# 78



40 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO  
loc. Pollara

via Malfa: via Picone, 10 ☎ 0909843958

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€

✳️ lalocandadelpostino.it

**RISTORANTE.** Bastano un pergolato eoliano, una terrazza sul mare, un tramonto e una buona cena per riconnettersi col creato? Qui si può. Di arcinota ispirazione cinematografica, la locanda ha vista panoramica su Pollara, Alicudi e Filicudi, e cucina solida che guarda con fedeltà al contesto in cui opera. La cura Antonio Cerasuolo, proponendo via via crudo di gamberi rossi di Salina con fantasia di salse; alici e zucchine in pastella con crema di cipolle in agrodolce, spaghetti con ricci di mare e crema di mandorle; filetto di Pauro in crosta di pane con verdure e purè di patate al finocchietto. Dessert dai sapori tipici e intonati (ma anche biscotti e Passito di Malvasia delle Lipari). Servizio cordiale e familiare.

## Porto Bello

# 78



40 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
loc. Santa Marina

via Santa Marina Salina: via Lungomare, 2  
☎ 0909843125

**Chiuso** sempre aperto; da novembre a marzo aperto solo su prenotazione

**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** €

✳️ portobellosalina.com

**RISTORANTE.** La famiglia Cataffo è in campo da fine anni '70, quando la casa al mare di Teodoro e Marilena divenne un ristorante sul porto di Isola Verde. E da allora questo è l'avamposto della cucina di mare per chi arriva

e parte, approdo sicuro per qualità delle pietanze di pesce. Oggi sono i figli Dario e Nadia a portare avanti il lavoro, inserendo piatti nuovi al fianco degli storici, come la pasta "al fuoco" (peperoncino e ricotta salata), le polpettine di orata in agrodolce, i ravioli di cernia e la caponata tutta del proprio orto. Dario gestisce anche il lounge bar sottostante ed ha brevettato un gin eoliano, anima legata ai capperi. Carta dei vini con i migliori locali e siculi. Servizio attento e cordiale.

## Signum

vedi scheda pag. 915

SAN CATALDO [CL]

## Nero d'Avola & Co.



c.so Europa 53 ☎ 0934630813

**Chiuso** domenica

**Coperti** 28

**Fascia di prezzo** €

✳️ enotecasiciliana.it

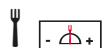
**WINE BAR.** Non è di quelle risicate la "compagnia" che il Nero d'Avola, gloriosa bandiera enoica sicula, ha trovato in questo locale iscritto in un borgo di poco più di 20 mila anime a un salto da Caltanissetta, e che nei suoi caveau custodisce in pratica un'etichetta per ogni dieci abitanti di San Cataldo. Già, perché sono oltre 2000 le referenze messe insieme, custodite e consigliate ad hoc dal titolare di questa enoteca e wine bar. Michele Bonfanti spazia - tra Italia e Francia anzitutto - con conoscenza e concretezza, assortendo ventagli di tipologie con scale di prezzo forzatamente ampie, ove non amplissime, ma che aprono a ciascuno una chance di assaggio. Da abbinare magari ai classici taglieri, alla fine selezione di formaggi, ma anche ad "aperitivi di mare", crudi, tartare, zuppe e sfizi vari. Anche distillati di valore.

**SAN GIOVANNI LA PUNTA**  
**[CT]**
**Giardino di Bacco**
**76**

**39 CUCINA | 15 CANTINA | 22 SERVIZIO**  
 via Piave, 3 ☎ 0957512727

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena escl. domenica; in estate aperto solo a cena  
**Coperti 45**
**Fascia di prezzo** €€ \*   
 @ giardinodibacco.com

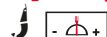
**RISTORANTE.** Un'insegna, due sedi. Una a Catania, dal 2017. L'altra qui, alle pendici dell'Etna, nella villa dove lo chef e patron Salvo Trischitta ha dato vita alla sua idea di cucina. Che è sicula, sì, ma locale. Anzi, localissima. La rete di piccoli produttori e artigiani che alimenta l'offerta del Giardino di Bacco di prodotti e materie prime è infatti il prezioso punto di partenza di una proposta che cambia insieme alle stagioni e che, tra mare - da provare i crudi - e terra, interpreta i piatti della tradizione con tocco e tecniche della modernità. In cantina, etichette nazionali e focus sulla regione. Servizio attento. Piacevole dehors.

**SAN VITO LO CAPO [TP]**
**L'Amuri Ristorantino**
**76**

**38 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO**  
 via Savoia, 125 ☎ 3496828270

**Chiuso** mercoledì

**Coperti 50**
**Fascia di prezzo** €   
 @ amuristorantino.it

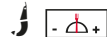
**RISTORANTE.** Le "busiate", bandiera della pasta di casa in versione locale, tengono ovviamente banco. E in ricca dovizia di arrangiamenti (da provare quelle al gambero rosso). Prima e dopo, tanto mare, da godere in ricca versione cruda abbondante versione cotta nella piacevole veranda o in sala. Aggiungendo al lotto altre colonne della golosità regionale (la versione della casa dell'arancino o il rinomato couscous). Anche sfiziosi aperitivi (non a caso anch'essi etichettati come "apericrudi" nell'annesso wine bar. Cantina a focus regionale. Rodata capacità di accoglienza.

**SANTA CROCE CAMERINA**  
**[RG]**
**Cucina Costiera**  
**by Scjàbica**

 loc. Punta Secca  
 c.so G. Verdi ang. p.zza Faro, 3a  
 ☎ 09329160344

**Chiuso** martedì

**Coperti 30**
**Fascia di prezzo** € \*   
 @ josephmiceli.it

**TRATTORIA.** "Porta accanto" di Sciabica, Cucina Costiera è una classica taverna in stile greco: sedie blu, tavoli in legno, bel dehors estivo a due passi dalla spiaggia. Il menu porta più che mai l'impronta di Joseph Miceli, con i suoi ingredienti di mare sempre di qualità, e poi contorni, nozze e piatti a base di verdure (l'immane caponata). Tornando... a mare, buonissima frittura di pesce, crudo di crostacei, sarde ripiene al finocchietto selvatico, e pescato del giorno alla stimpirata (la versione locale di agrodolce con uva passa, pinoli, carote, sedano e cipolla). Anche i dolci fatti in casa sono amabili, a partire dalle pere caramellate. Piccola selezione di vini siciliani, anche al calice. Servizio attento e cortese.

**Enzo a Mare**

 loc. Punta Secca  
 l.mare A. Vespucci ☎ 3393683895

**Chiuso** mercoledì

**Coperti 40**
**Fascia di prezzo** €€   
 @ enzoamare.it

**TRATTORIA.** C'è il folklore: questa insegna è stata battezzata e resa famosa al grande pubblico in quanto tavola preferita dal Commissario Montalbano (la cui 'casa' è poco distante da qui) nell'omonima serie televisiva. E c'è la sostanza: il locale, in paese già noto noto come 'Lo chalet', è praticamente sulla spiaggia - con conseguente splendida vista mare - e dalla sua cucina escono piatti realizzati con valida materia prima ittica in cui il repertorio tipico regionale viene interpretato (dai sandwich di sarde a beccafico alla pasta con i ricci) con gentilezza e qualche tocco di modernità. Cantina in linea. Servizio giusto.



## Signum

# 90



45 CUCINA | 18 CANTINA | 27 SERVIZIO

loc. Malfa

via Scalo, 15 ☎ 0909844222

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** €€€

☎ hotelsignum.it

### RISTORANTE

La magia d'un vecchio borgo eoliano splendidamente inserito nella natura e con affacci (lo Stromboli fumante, il profilo di Panarea) che subito conquistano. Già dal sentiero d'accesso s'intuisce il gusto, mediterraneo e vincente. Belli la spa con acque termali e l'ingresso all'hotel, gioiello della famiglia Caruso, con Clara iniziale "dea ex machina" (dal 1988) insieme al marito Michele, e ambiente sofisticato e "local" insieme. L'impressione è giusto quella d'essere ospiti in una villa di Malfa, tra giardini, profumo di ginestre o fico secondo stagione, e l'eleganza signorile di chi sa come valorizzare il fascino della propria storia. Oggi a gestire questo mini paradiso sono i figli: Luca, padrone di casa, sommelier e grande comunicatore, e Martina, stella della cucina, già pluridecorata a livello italiano ed europeo. Da quest'anno il suo gourmet si separa dal bistrot, creando due realtà anche fisicamente distinte. In terrazza si gustano i cocktail sfiziosi firmati dal bravo mixologist Raffaele Caruso, ma anche una cucina light, con gustose insalate, "coppo" di frittura di pesce, sandwich gourmet e selezioni di salumi e formaggi. In veranda invece, spazio esclusivo al fine dining, con carta ampiamente rinnovata, per regalare nuove emozioni e a riprova di nuovi passi e ulteriore consapevolezza acquisita dalla chef. L'ultimo degustazione si chiama "Oltremare" e offre 7 portate per 170 euro. E se l'ingresso è la ben conosciuta bagnacauda con ricci di mare crudi, ecco fra i piatti di maggior impatto emozionale una fantastica "murena 3.0", appena scottata e servita su letto di vegetali dell'orto con maionese leggera; poi, spaghetti alici e finocchietto, delicati e vigorosi al tempo stesso, e la portata forse più sorprendente, i tortelli in brodo di gallina, gambero rosso e tartufo nero siciliano. Altri due menu in alternativa: "Radici", 6 passi a 150 Euro, interamente vegetariano, e il "Sigillo" (9 tappe a 190 euro) che fra tanto mare inserisce uno squisito coniglio piastrato con funghi e finocchietto di mare. La cantina, visitabile, ricca e generosa, è gestita da Luca, oggi anche produttore a Salina. Il servizio è attento, fine e disponibile.





## Scjàbica Cuoco Pescatore

# 78



41 CUCINA | 15 CANTINA | 22 SERVIZIO  
loc. Punta Secca  
l.mare A. Vespucci, ang. piazza Concordia  
☎ 09321836006

**Chiuso** mercoledì tutto il giorno  
e domenica a cena; in estate mercoledì,  
giovedì e venerdì (aperto solo a cena)

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€ \* ☂ 🐾

📧 josephmiceli.it

**RISTORANTE.** La casa madre del Cucina Cositera (vedi), la casa principale di Joseph Miceli, e anche – siamo a Punta Secca, piccolo paese di pescatori divenuto celebre grazie alla serie tv – un po' la "casa di Montalbano". Lo chef qui, fra barche, ami e reti, ci è cresciuto. Poi ha deciso di esportare il suo talento in cucina aprendo questo piccolo ristorante nella piazzetta più caratteristica del paese, proprio di fronte ai pescherecci da cui tuttora attinge le materie fondamentali per le sue ricette. Ogni piatto ha un suo perché, una sua tecnica, una sua presentazione: dalla tartare di tonno ai crudi, dalla pasta galeotta ai ricci a quella paludata con l'astice. Buoni vini isolani, bianchi in prevalenza, molti bio. Piacevole dehor estivo, servizio garbato e dinamico.

### ALTRI BUONI INDIRIZZI

#### Sand Design Restaurant

fraz. Punta Secca  
via Paolo VI, 29 ☎ 0932915956

**Chiuso** lunedì

**RISTORANTE.** Una struttura moderna e d'atmosfera, su più livelli, proprio fronte mare. Dalla cucina pesce fresco in piatti poco elaborati dove è la materia prima a parlare. Servizio allenato, vini giusti.

## SANTA FLAVIA [PA]

## La Strummula dell'hotel Borgo di Chiàula

# 78



41 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
fraz. Porticello  
via Roma, 113 ☎ 0918544557

**Chiuso** lunedì; aperto solo  
a cena escl. venerdì, sabato e domenica

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€ ☂ 🍀 ☂

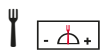
📧 borgodiciaula.com

**RISTORANTE.** Ha un storia, questo posto. Già "pìrrera" (antica rimessa di barche e attrezzi da pesca), poi albergo ove abitò Pirandello, oggi vestito di cotto, pietra gialla e pezzi preziosi come le "strummule" (trottole d'epoca) ha colpito anche un regista come Tornatore, che ci ha girato scene di "Baaria". Santino Corso, esperienze internazionali e alte, propone qui una cucina di mare creativa, ma basata per lo più su materie povere e di prossimità. Tre i menu (da 45 euro in su) incluso un "veggie". Avvio sprint (e all'inglese) con "pisci & chips". Poi "fettucine in mare verde" (salsa taratà alle alghe); dentice al bar-BBQ con soffice di topinambur e guazzetto di vongole al timo. Il finale è "Welcome in Sicily" di nome e di fatto: gelato alla Malvasia, crumble di fichi secchi, cialda ai capperi di Pantelleria. Cantina isolana, in crescita. Cortesia.

## SCIACCA [AG]

## Hostaria del Vicolo

# 79



40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
v.lo Sammaritano, 10 ☎ 092523071

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍀 🍷 🍷 🐾

📧 hostariadelvicolo.it

**RISTORANTE.** Una famiglia, con l'ultima giovane generazione ormai solidamente a proscenio, supportata dall'esperienza della penultima. E così i quaranta e passa anni del locale (via nel 1983) non si sentono, nello stile come mella sostanza delle proposte. Che ovviamente non prescindono dai fondamentali (il "viaggio" nei crudi del mare di Sciacca con cui aprire, e bene, il percorso); ma che poi non disdegna divertissement e citazioni come il raviolo aperto di calamaro (con gamberi carote

zenzero e salicornia), attualizzazioni di classici come lo spaghetti a vongole rinfrescato dalla menta e accentato di bottarga e burro salato al finger lime, o la finitura elegante (pinoli e origano) dei medaglioni di pescatrice. Per i più ortodossi, anche Norma e minestra di sarde fatte a regola. Cantina più che interessante. Sorrisi e savoir faire.

## La Lampara

# 80



40 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
l.mare C. Colombo, 13 ☎ 092585085

**Chiuso** martedì

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€

✳ alamparasciacca.com

**RISTORANTE.** La location è elegante, arricchita da pezzi di design, e impreziosita dalla vista sul porto offerta dalla terrazza estiva. La cucina poi – guidata dal sorridente Giovanni Monreale – percorre sicura sentieri che partono da crocicchi di classicità e prossimità ai luoghi di origine e di lavoro per dipanarsi attraverso panorami diversi e fantasiosi, ma regolata con misura negli esiti. Così le alici celebri di Sciacca fanno un po' il verso a quella imprevedibile di Carroll e uniscono alla marinatura d'agrumi il profumo della cipolla rossa, la salsa all'asparago di mare e una mousse di caprino girgentano; il tagliolino alle sarde cambia timbro grazie a crema allo zafferano e maionese di pinoli; e lo sgombro locale è rilanciato nel gusto da un crumble all'origano, crema di pane e chips di Ragusano. Molto altro in carta, in sintonia di stile (fino ai buoni dolci). Cantina di respiro e ben presentata. Servizio rifinito, curato direttamente dal titolare.

## SCICLI [RG]

## Il Consiglio di Sicilia

# 78



40 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
fraz. Donnalucata

via Casmene, 79 ☎ 0932938062

**Chiuso** giovedì; in estate sempre aperto

**Coperti** 24

**Fascia di prezzo** € \* \*

✳ ilconsigliodisicilia.com

**RISTORANTE.** Sempre amabile la sede estiva di questo piccolo e singolare ristorante, una piazzetta al centro d'un trivio sotto alberi di carrubo e altra vegetazione. Altrettanto singolare lo spazio

invernale, con la cucina che dialoga coi libri alle pareti; due passi indietro. Un po' rigida la scelta (due menu di 4 e 6 portate a 40 e 60 euro, più un vegetariano) e un filo esasperato il minimalismo scelto dallo chef nella presentazione e ideazione di alcuni piatti (la minestra di zucchini lunga o le mini entrate: popcorn alla bottarga grattugiata, pane e olio, e cozza e ricotta). Poi, centrato polpo con patate e verdure croccanti e notevolissimo cannolo, icona della casa. Piacevole e originale la carta dei vini, frutto di scelte non scontate e scritta a mano su un taccuino, a marcare il clima decontratto del locale. Giovane e corretto il servizio.

## ALTRI BUONI INDIRIZZI

### Pata Pata

loc. Sampieri

via Miramare ☎ 3349859287

**Chiuso** sempre aperto

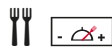
✳ patapatasampieri.it

**RISTORANTE.** Lido gettonatissimo per aperitivi e serate con dj set, ma valido approdo anche per la cucina, fresca e mediterranea (tagliatelle al nero di seppia con tonno scottato, burrata e tartare di gambero rosso, caprese, coppo di fritti). Pure pizzeria.

## SCLAFANI BAGNI [PA]

## Terrazza Costantino

# 81



42 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO  
rione Sant'Antonio, 24 ☎ 3391155915

**Chiuso** mercoledì; aperto

solo a cena escl. domenica e festivi

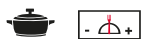
**Coperti** 12

**Fascia di prezzo** €

**RISTORANTE.** Ricordi, ricerca, Madonie: presenta così il suo lavoro e la filosofia che lo sottende Giuseppe Costantino, chef e proprietario della Terrazza, che ha nel suo passato un passaggio tutt'altro che secondario nella cucina di Enrico Crippa. Mare e terra (non di rado accostati nelle pietanze) con l'aggiunta di piatti vegetariani eseguiti a dovere. E ispirazione costantemente alimentata dalle disponibilità del mercato di prossimità. Un menu (ovviamente territoriale e dedicato, viste le premesse) a meno di 50 euro riassume con gusto le idee della cucina. A sostegno, ottime etichette dalla ricca cantina e servizio sempre più preciso ai tavoli ben apparecchiati.

## SIRACUSA

## Chiodo - showroom con cucina



via Roma, 15 ☎ 3488401315

**Chiuso** domenica

**Coperti** 38

**Fascia di prezzo** € 🐾 🍷

**BISTROT.** All'interno ogni elemento riporta alle atmosfere delle case siciliane, con tocchi vintage-retrò un po' ovunque, pizzi e merletti sui tavoli. Uno showroom con cucina allestito con grande gusto (da notare il tavolo sociale ex bancone di lavoro del falegname) quello di Alessia e Alessandra in un cortile circondato da piante ornamentali. Si comincia al mattino con colazioni con torte fatte in casa e si finisce dopo cena con drink e cocktail. Per pranzo e cena piatti che traggono ispirazione dalla tradizione ma che non disdegnano inserti creativi: polpettine di carne a' stimpirata, sarde allinguate, cipolle stufate al Nero d'Avola e chutney di pesche; polpettine di quina e verdure estive con insalata di lenticchie nere e cumino. Vini naturali di ogni parte del mondo.

## Cortile Spirito Santo



44 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO

via Salomone, 21 ☎ 09311815404

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€€ 🍷 \* 🍷 🍷 🍷 🍷

☎ cortilespiritosanto.com

**RISTORANTE.** Suites eleganti, lounge dalla drink list assortita e rifinita (e con bel florilegio di "signature") e spazio ristorazione: il Cortile, dove in apposito e dedicato menu approda il Pesce Azzurro, tadotto in piatti come il millefoglie di sciabola o lo spaghetti classico con sarde, pinoli e finocchietto. Ma dove poi si opta tra vari altri percorsi (a sorpresa, di mare, di terra e "veggie" gestiti con eleganza da chef Giuseppe Torrisi) e la carta. Tra bottoni di polpo, seppia, piselli, cappuccino di mare; aglio, olio & peperoncino esaltata da tonno crudo, sua bottarga e salsa garum; pescato del giorno cotto in crosta di sale alle erbe, o piccione in tre servizi con cavolo rosso e ciliege etnee. Si beve molto bene attingendo da una cantina curata e proposta - qualità di tutto il servizio - con cortese puntualità.

## Don Camillo



41 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Maestranza, 96 ☎ 093167133

**Chiuso** domenica

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

☎ ristorantedoncamillo.it

**RISTORANTE.** Giovanni Guarnieri, chef e anima del locale, debuttò a Ortigia con suo padre nel 1985. Da allora porta avanti un discorso di rilettura della cucina tradizionale giocato tra abbinamenti e presentazioni. Il locale abita l'ex refettorio di un edificio religioso del '700, volte catalane e pietra viva. Il menu, dinamico, è arricchito da idee con al centro sempre almeno un elemento territoriale, ma filtrato da suggestioni sensoriali complesse. Esempio, i gamberi rossi su maionese d'ostriche e alga croccante marinati al gin e sale di Mothia e affumicati al ginepro. Più classici piatti come i tortelli di tonno su crema di datterino alla menta. Tre i menu (100 euro per 7 portate a tutto tavolo, e 80 sia per il menu della storia, 5 passi "d'annata", che per il tutto terra in 6 tappe, tra cui un arancino "liquido", da mangiare al cucchiaino). Cantina ampia - il top di Sicilia, ma anche Italia nobile, Francia e Germania - frutto della selezione di Giovanni profonda oltre 35 anni. Servizio ben in linea.

## Ostaria Siracusa



43 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via G.B. Perasso, 10/12 ☎ 0931090740

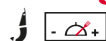
**Chiuso** mercoledì

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🍷

**RISTORANTE.** Il totem è la carne, qui: attrattiva primaria di una cucina di terra articolata (interessanti le paste piene preparate in casa, a partire dal creativo tortello di genovese al Sichuan) e fantasiosa nelle finiture, che non rinunciano all'uso di materie importanti (tartufo in stagione). Ma l'offerta ha come valore aggiunto portante le preparazioni che ruotano attorno al fulcro del Josper e alla qualità di una materia prima curata, elevata e gestita con attenzione, passione palessa e rodata competenza. Dolci interessanti. E capitolo vino tutt'altro che trascurabile, con inserti francesi su un ceppo nazionale e isolano solido e ben composto. Cortesia e misura in sala.

## La Pigna



via della Conciliazione, 12 ☎ 3389601407

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena  
escl. venerdì, sabato e domenica

**Coperti** 34

**Fascia di prezzo** €

**TRATTORIA.** Patrizia e Francesco, lei in cucina, lui in sala, sono gli artefici di questa piccola ma deliziosa trattoria, nel cuore di Ortigia ma defilata dal caos del centro storico. Il menu lo "fa il mare", quindi solo pesce freschissimo e piatti tipici. Si può cominciare con l'antipasto la Pigna che include la caponata di Francesca, insalata di mare e sgombro in agrodolce con cipolla e uvetta. Poi immancabile la pasta ca' muddica, tagliata di tonno, frittura del giorno. Tanta attenzione e cura nei confronti degli ospiti.

## Pourquoi pas



via G. B. Perasso, 16 ☎ 09311850330

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** € 🍷 🐕

**BISTROT.** È la "casa" di Monica, arredatrice, e Claudio ex veterinario da sempre ricercatore di erbe selvatiche e cultore di grani antichi, divenuto cuoco per scelta. Un concept store il loro dove acquistare oggetti di design ma dove, soprattutto assaporare finger in abbinamento a cocktail fantasiosi o ad una selezione di vini siciliani disponibili anche per l'acquisto. Ma l'aperitivo è solo l'inizio. Dalla cucina Claudio manda in tavola, secondo mercato e stagione, proposte come ravioli fatti in casa ripieni di patate e stracchino con burro e tartufo nero di Palazzolo, tortino di alici con cuore di bufala e salsa al femminello di Siracusa, spaghetti sminuzzato, tenerumi e telline. Imperdibile un assaggio del pane realizzato con lievito madre. Personale cortese e professionale.

## Il Tiranno

# 79



41 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO  
v.le Montedoro, 76 ☎ 0931581528

**Chiuso** martedì; aperto solo a cena

**Coperti** 40

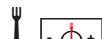
**Fascia di prezzo** €€ 🍷 🍷 🍷 🍷

☎ iltiranno.it

**RISTORANTE.** Posizione interessante (appena defilato rispetto ai siti archeologici meta preferita di chi fa turismo qui); cornice fine e accogliente (quella di un hotel di design con le giuste morbidezze); e cucina interessante, con una chef, Valentina Galli, a orchestrare menu e stile. Ai tavoli di una sala vestita con sobria e attuale eleganza arrivano dunque, dopo i seri crudi di mare o la battuta di wagyu al pistacchio di Bronte, linguine all'astice, aglio nero e peperoncino, cous cous al nero di seppia con sepioline, piselli e ricotta e la deviazione sapida della picanah contrastata da patata fumé, gelato di peperone e 'nduja. Dolci curati. Vari percorsi da 90 a 100 euro (quello dedicato al crudo). In cantina, di respiro nazionale, bello spazio ai top siculi e qualche inserto da Francia e resto d'Europa.

## La Zaituna dell'hotel Donna Coraly

# 79



42 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
c.da San Michele ☎ 0931 1799925

**Chiuso** sempre aperto solo a cena

**Coperti** 20

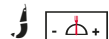
**Fascia di prezzo** €€€ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

☎ donnacoraly.it

**RISTORANTE.** Civico 25 si sposta interamente all'interno di Donna Coralie, una bella struttura nelle campagne siracusane con suite e piscina, e diventa La Zaituna. In pista Vincenzo Di Falco, chef, e Mohamed Jemni, maître, nell'antico frantoio della masseria riciclato, arredi e accessori scelti con gusto. Il degustazione (7 passi a 80 euro) inizia d'impatto con pane ai 7 cereali fatto in casa, gambero e cuore di mango, arancino con finocchietto e alici, patata in crosta di sale con robiola di capra, anguilla affumicata e caviale. Poi tartare di Fassona e grano soffiato; midollo con tartare di gamberi, salsa ai funghi Shiitake e verbena; risotto, limone nero, liquirizia e capperi; petto di piccione laccato al burro, coscette, paté di fegatini e ciliegie. Chiusura con cioccolato bianco, cocco e mango. Puntuale il servizio di Jemni. Carta vini da ampliare.

## STROMBOLI [ME]

## Il Canneto



via Roma, 64 ☎ 090986014

**Chiuso** sempre aperto solo a cena

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** € \* 🏠 🐾

**TRATTORIA.** Uno di quei posti dove non solo il postino, ma anche il cliente può bussare due volte. All'ora di colazione (mattutina) per godere tutta la ritualità isolana dei dolci tipici e della sveglia con la bevanda calda o fredda preferita (esperienza replicabile, arricchita a volontà, a merenda). E poi, nelle fasce canoniche, piatti canonici: melanzane e pesce di cattura, gamberi "veri" e solidi primi dal repertorio tradizionale. Vini regionali. Accoglienza calorosa.

## TAORMINA [ME]

## Andreas Restaurant



41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

via Bagnoli Croce, 88 ☎ 094224011

**Chiuso** lunedì tutto il giorno  
e martedì a pranzo

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€ 🍷 \* 🏠 🐾  
☎ andreasrestaurant.it

**RISTORANTE.** Una lunga storia che ogni anno aggiunge un capitolo. Intreccio tra Taormina e tutto ciò che significa e offre e i saperi di uno chef di lungo raggio e ampia formazione, ibridati qui con intelligenza in piatti che "raccontano" e fondono le nozioni orientali di lavorazione dei grandi pesci (il tonno) e i sapori intensi e mediterranei di qui e in generale dell'isola (le erbe, le spezie, gli ortaggi, i formaggi del Ragusano). In carta, allora, polpo con caponata e balsamico e tempura di gamberi; gnocchi di melanzana alla ricotta infornata e cappellacci di flosmagro su crema di cipolla giarratana; manzo indigeno in salsa alla senape e spezie "cajun" a svegliare alla grande il pescato del giorno più acconco. Cantina all'altezza, così come l'attenta assistenza in sala.

## La Capinera



40 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
loc. Spisone

via Nazionale, 177 ☎ 3381588013

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€€ 🍷 \* 🏠 🐾 🦿  
☎ pietrodagostino.it

**RISTORANTE.** Capitano di lungo corso e larghi orizzonti, Pietro D'Agostino firma, oltre al suo ristorante - da sempre casa e vetrina - un tot di cose: prodotti selezionati, una scuola, un laboratorio, un servizio di banqueting e catering efficiente e rifinito... Ma è dove si posa la Capinera che, ovviamente, la sua parabola ha il fulcro, nella qualità delle materie impiegate come nella rodata abilità nel presentarle e trasformarle. Dai crudi, pezzo forte da sempre, al pesce marinato in casa con mandorle e cipollotto; dagli spaghetti alla curcuma con seppie al limone ai grandi pesci di fondale, ma anche alla "esotica" anatra caramellata, pistacchio e riduzione di vino rosso. Cantina ben gestita (come tutto il servizio) e dalle belle risorse.

Otto Geleng del  
Grand Hotel Timeo  
A Belmond

42 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via Teatro Greco, 59 ☎ 09426270200

**Chiuso** lunedì e martedì; aperto solo a cena  
**Coperti** 16

**Fascia di prezzo** €€€€ 🍷 🍷 \* 🏠 🐾 🦿  
☎ belmond.com

**RISTORANTE.** La terrazza più scenografica e iconica di Taormina ospita il fine dining guidato da Roberto Toro. Sedici coperti con vista su Etna e mare, alle spalle del Teatro Greco. Lo chef ama sperimentare e giocare con nuovi sapori con grazia e creatività, senza mai perdere di vista il filo conduttore della sua identità culinaria. Quattro menu (Otto, Il mare intorno all'isola, Le tre valli siciliane e Orto) rendono omaggio alla Sicilia passando anche per una proposta vegetariana e marcando un percorso emozionale. Il viaggio comincia con polpo, avocado, fagiolina e perle di aceto, seguito dalla ventresca di tonno; il risotto con pomodoro arrosto, canocchie e lime nero; la triglia, zucchine, leche de tigre e prezzemolo. I ricordi siciliani riaffiorano nel coniglio, hummus di ceci, estratto di rucola.

Nel menu Orto brilla il risotto, zafferano, bergamotto, polvere d'erbe selvatiche. Cantina internazionale con focus attento sulla Sicilia, anche carta delle acque, dolci ricchi di eleganza, servizio attento e sensibile.

## Principe Cerami dell'Hotel San Domenico Palace

84  

43 CUCINA | 15 CANTINA | 26 SERVIZIO

p.zza San Domenico de Guzman, 5  
☎ 0942613310

**Chiuso** sempre aperto;

ad agosto aperto solo a cena

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€€€     

✳ [fourseasons.com](http://fourseasons.com)

**RISTORANTE.** Varcare la soglia del San Domenico Palace - squadra Four Seasons - è un tuffo nel tempo e nella storia di questo convento del XIV secolo, ora meta del jet set internazionale e del set jetting, grazie alla serie The White Lotus girata qui. Piscina a sfioro sulla scogliera, giardini all'italiana, e poi il Principe Cerami dove Massimo Mantarro fa sponda alla magia del luogo con piatti equilibrati, curati, di solide radici isolate e mediterranee. La carta e il degustazione "Principe Cerami" disegnano un quadro ricco e attualizzato del patrimonio culinario siciliano. Tra i piatti, lo scampo con gamberi bianchi, spinaci e porcini etnei; il maialino, tenerumi e primizie di stagione; il polpo, melanzane, soia e mozzarella. Il pastry chef Vincenzo Abagnale ama giocare di contrasti e continua il viaggio con pezzi forti come il suo signature Bronte-Tokio.. Carta dei vini che spazia dalla Sicilia, ben valorizzata, alle grandi etichette. Servizio da grand hotel cosmopolita.

## St George Restaurant by Heinz Beck del The Ashbee Hotel

84  

44 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO

via San Pancrazio, 46 ☎ 094223537

**Chiuso** martedì; aperto solo a cena

**Coperti** 18

**Fascia di prezzo** €€€€    

✳ [stgeorgerestaurant.it](http://stgeorgerestaurant.it)

**RISTORANTE.** In crescita inarrestabile il percorso di Salvatore Iuliano, lo chef che Heinz Beck (che da sempre sovrintende alla

cucina di questo elegante hotel iscritto nel contesto di una splendida villa del '900) ha voluto qui. Lo si avverte già dalla ulteriore rifinitura dei due degustazione (ora da 7 e 9 passi rispettivamente per 215 e 230 euro, più possibili paring, e con dentro delicatezze come i frutti di mare, anguria e zucchine; lo scampo con albicocca, pala di fico, guanciaie e tuberj; i tortellini al basilico, mandorla, seppiette e 'nduja; l'agnello con erbe, fiori, borlotti e dente di leone). E la gran carta rilancia, tra fegato grasso con ciliegie e verbena e risotto al limone nero, tenerumi e crostacei. Una carta delle acque e una dei miscelati (di livello) affiancano quella di cantina (mezzo migliaio di referenze ben assortite). Il servizio fa onore alla cifra, alta e fine, dell'offerta complessiva.

## T. Bellevue dell'Hotel Metropole

79  

40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

c.so Umberto I, 154 ☎ 094224013

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€€    

✳ [hotelmetropletaormina.it](http://hotelmetropletaormina.it)

**RISTORANTE.** Ha riaperto nella primavera del 2022 questa splendida e storica struttura dotata di una delle viste più belle di tutta Taormina. La Maison d'Hôtes, un'icona dell'ospitalità locale, dispone di suite raffinate (14, più un'altra decina di camere), del Sensus Bar, per aperitivi e dopocena all'insegna di cocktail studiati (con notevole selezione di gin), e del gourmet a cura di Antonio Puglisi, autore di un menu fresco e mediterraneo, con materie prime per gran parte dell'isola e che accontenta un pubblico eterogeneo: un esempio su tutti il tagliolino con estratto di pomodoro, melanzana perlina e ricotta fresca, omaggio cromatico al tricolore. Cantina idonea, servizio professionale. Un plus la piscina a sfioro sul belvedere al piano -2.

## Tischi Toschi vedi scheda pag. 923

## Vineria Modì

# 80



41 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Calapitrulli, 13 ☎ 094223658

**Chiuso** mercoledì; aperto  
solo a cena da maggio a ottobre

**Coperti** 18

**Fascia di prezzo** €€€ \* ♣ ☂ 🐾

☎ vineriamodi.com

**RISTORANTE.** Un team giovane e dinamico conduce questo locale in area pedonale, nei pressi della zona archeologica del Teatro Greco. Raccolto, arredato con gusto e con gradevole dehors, Modì ha conduzione familiare e cucina al femminile: Dalila Grillo, modelli di stile Crippa e Amador. In sala il fratello Ettore e l'abile sommelier Paolo Destafanis. Il degustazione – di carne o pesce - prevede 6 passi a scelta per 90 euro. In carta tartare di manzo, cetriolini, scalogno, capperi, bottarga di uovo marinato e tartufo nero estivo; bottoni ai 30 tuorli al Ragusano e ragù d'agnello al coltello; tonno rosso e cipolla in quattro consistenze. Fresca chiusura con mango, bergamotto, banana, caramello al miso, gelato al rum bianco. In carta vini oltre 1.400 voci (Sicilia, Italia ed estero) con grandi etichette a prezzi corretti.

## Louis Vuitton Café by Timeo



c.so Umberto I, 150 ☎ 09426270623

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 15

**Fascia di prezzo** €€€ \* ♣ ☂

☎ louisvuitton.com/ita-it/magazine/articoli/  
louis-vuitton-cafe-by-timeo

**BISTROT.** Ci sono voluti un paio di anni perché anche la città del Minotauro si arricchisse di una boutique LV ma soprattutto del primo Louis Vuitton Café in Italia, al primo piano dell'edificio che ospita lo store. Nella struttura dove una volta c'era il ristorante La Baronessa, un'elegante palazzina d'epoca con uno splendido terrazzo dalla vista unica, hanno sede al piano terra lo shop, al primo il caffè con la cucina e la gestione a cura del Timeo (vedi) e del suo chef Roberto Toro. In menu piatti di ispirazione siciliana e mediterranea, come la panella ai semi di finocchio con tartare di cernia e cedro o lo scampo scottato con crema di peperone arrosto, burrata e acciughe. Per l'aperitivo snack, cocktail e mocktail sempre by Timeo. Aperto tutto il giorno.

## ALTRI BUONI INDIRIZZI

### Kisté easy gourmet

via Santa Maria de' Greci, 2 ☎ 3333711606

**Chiuso** lunedì; da luglio a metà  
settembre aperto solo a cena  
☎ kiste.it

**BISTROT.** L'indirizzo "facile" – come da insegna – della premiata ditta D'Agostino, che ha nella Capinera (vedi) il suo acme. Qui vari percorsi, sapori di mare (crudi in primis) e di terra (solidi primi). "Ape" tra calici e miscelati. E anche i prodotti griffati dallo chef.

### Osteria RossoDiVino

vico De Spuches, 8 ☎ 0942628653

**Chiuso** martedì

**WINE BAR.** Ventennio di vita superato con sicurezza, per questo wine bar che offre anzitutto una selezione di calici e bottiglie isolani di prim'ordine – e altro ancora, ben scelto – accompagnandovi una piacevole cucina di mare. Competenza.

## TERRASINI [PA]

### Il Bavaglino

# 81



42 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via dei Mille, 2b ☎ 0918682285

**Chiuso** sempre aperto solo a cena  
**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** €€ \* ♣ ☂ 🐾

☎ giuseppecosta.com

**RISTORANTE.** Ancora più vicino al mare: il locale di Giuseppe Costa si sposta qualche metro più in là in un antico borgo di pescatori presso il porto di Terrasini. Ristrutturato con gusto, ne mantiene timbro e atmosfera arricchendosi di elementi funzionali. Anche l'offerta si rigenera, senza tuttavia perdere i suoi must. Terra e mare giocano una partita (quasi) alla pari, e spunta una proposta "veggie". Tre i menu a partire da 90 euro, tutti con aperitivo incluso: "Storia e Passioni", "Mura di Casa" e il vegetariano "Erba, Terra e Foglie". Polpo alla finta Luciana; capasanta e lingua; bottone di gambero con olive nere e tartufo con infuso di mandarino e zenzero; tonnarello all'amatriciana di seppia; agnello, animelle e verdure saltate tra i piatti. In chiusura, pistacchio e melograno o il signature "nuvola di cassata". A pranzo piatti veloci al bistrò Salotto su Mare, dalla magnifica veduta sul litorale.



## Tischi Toschi



vico Paladini, 3 ☎ 3393642088

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 32

**Fascia di prezzo** € \* 🏠 ♿ 🐾 🍷

📧 [tischitoschitaormina.com](http://tischitoschitaormina.com)

### TRATTORIA

Ogni tanto qualcuna o qualcuno arrivato da lontano torna a chiedere a Luca Casablanca, l'inventore di tutto quel che c'è qui – e c'è decisamente tanto – se quell'insegna curiosa ha un perché, e cosa significa. E tocca allora ricapitolare che “tischi toschì” è il modo un po' onomatopeico e un po' sfoffente con cui i siciliani “duri e puri”, gli inamovibili, etichettano i loro correghionali andati via dall'isola per qualche motivo e, al rientro, smascherati da accenti, parlate, modi di dire e di fare decisamente poco isolani. Storie di ritorni che sono, dunque, anzitutto storie di migrazioni. E, in fondo, anche “il” Tischi Toschi è il frutto incrociato di due migrazioni. Una fisica, geografica, la partenza da Messina (prima casa e patria di Casablanca) e l'approdo, fissandovi dimora e aprendo porta su strada, a Taormina. E l'altra esistenziale, di mestiere e di vita, scattata quando l'attuale patron decise di abbandonare il lavoro originario di gemmologo per dedicarsi alla caccia di gioielli della cucina popolare e delle vigne della sua terra. Tutta la sua terra. Con materie prime – puntigliosamente scelte, mantenute e rinnovate quando serve – dai quattro lati della Sicilia, dalle coste all'interno. Assemblate poi a comporre piatti profondamente incardinati al solco prolifico e variegato della storia culinaria di qui; ma anche, a loro modo, sintesi che va oltre il mero evocare il passato. Dalle polpette di finocchietto o di pesce al finale con cannolo, ricotta cunzata o l'ormai celeberrimo gel di limone, non c'è solo un riassunto – colto, elegante, sapido – delle puntate precedenti, ma anche un pezzo dell'oggi (e un profumo di domani) che son quelli della cucina alta tout court. Per respirarne una ricca boccata provate a fare un tour tra le paste di qui, le fresche e le secche. E ne assaggerete delle belle, riscoprendo e andando oltre. In cantina tanta “muntagna” – l'Etna, il vulcano da vino più rampante che mai – e posto di privilegio ai produttori più “green”. L'assistenza e l'accoglienza sono caldi e gustosi come i sapori memorabili dell'involantino o dello stocco.





## TORREGROTTA [ME]

## Ristorante Modì

80  41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Buccheri c.da Maddalena ☎ 3450928345**Chiuso** lunedì**Coperti** 25**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🍴 🐄 🐷

\* modiristorante.it

**RISTORANTE.** Una cucina moderna, perlopiù a base di pesce in un locale confortevole fuori dal centro abitato, il cui sfondo panoramico è l'arcipelago eoliano. Sono i punti di forza di Alessandra Quattrocchi e Giuseppe Geraci, autori di una proposta che non ignora, poi, i non lontani Nebrodi e osserva rispettosa la stagionalità. Due i menu, uno di 7 portate a mano libera (75 euro) e l'altro "La Nostra Storia" propone i migliori piatti (uno per anno) degli ultimi nove anni. Dopo il benvenuto, crudi di mare con sale di Mozia e salse alla frutta; tubetti al pesce e crostacei; risotto alici capperi e bergamotto; cotoletta di tonno ai peperoni e tè matcha; quaglia alla brace, patata e cipolla. Gelato alla Malvasia delle Lipari con capperi canditi per finire. La sala è curata da Alessandra così come l'ampia carta vini.

## TRAPANI

## Baglio Sorìa

79  41 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO  
c.da Sorìa ☎ 0923861679**Chiuso** sempre aperto**Coperti** 150**Fascia di prezzo** € 🍷 🍴 \* 🍷 🍴 🐄 🐷

\* bagliosoria.it

**RISTORANTE.** Un vecchio baglio ristrutturato, immerso tra vigne e olivi secolari, con vista mare e le Egadi per sfondo. Qui i Di Gaetano dieci anni fa hanno avviato un percorso di ospitalità di qualità, arricchito dal lavoro attento del resident Andrea Macca, abile nell'unire materie prima di mare e della campagna trapanese con eleganza. Risultato? Tagliolini freschi, tartare di gambero di Mazara e scaglie di tartufo nero siculo; spaghetti mantecati con barbabietole, tartare di tonno rosso e fior di bottarga; e per i "veggie" ravioli ripieni di ricotta fumé, crema di melanzane arrosto, umami di pomodoro, emulsione al basilico, ricotta salata. Fra i dolci brilla la cassatina della casa. Vini "made in Firriato" serviti e raccontati con passione. Servizio attento e professionale.

## Cantina Siciliana



via Giudecca, 32 ☎ 092328673

**Chiuso** mercoledì; da aprile a settembre sempre aperto**Coperti** 50**Fascia di prezzo** € € 🍷 \* 🍷

\* cantinasiciliana.it

**TRATTORIA.** Uno dei ristoranti storici di Trapani, aperto dal 1958 e da allora sempre in auge grazie alla gestione sicura di Pino Maggiore - oste di variegata cultura gastronomica e istrionico padrone di casa - e alla bravura della chef tunisina Hajer Aissi. Prima specialità della casa, il cous cous di pesce, esito davvero di spicco del mix di saperi dei due protagonisti e della selezione meticolosa delle materie prime. All'altezza però anche le sarde impanate e fritte; il gambero rosso macerato in olio d'oliva; il misto di prodotti di tonnara (veramente unico e goloso); le busiate spada e melanzane e, in stagione, uno squisito capone alla matalotta, cotto in tegame con pomodorini, capperi e olive. Carta dei vini a tutta Sicilia. Cortesia e sorrisi in sala.

## Caupona Taverna di Sicilia



via San Francesco d'Assisi, 32 ☎ 0923546618

**Chiuso** martedì; da maggio

a settembre sempre aperto

**Coperti** 28**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🍴 🐄 🐷

**TRATTORIA.** Claudio e Rosy, coppia abile e dinamica, continuano con successo a proporre una cucina centrata sui piatti storici della tradizione trapanese e sul suo totem assoluto: il tonno. Claudio in sala è il narratore - ogni piatto una storia, e un buon vino da abbinare. Rosy è l'autrice del sapido repertorio fatto di polpette di seppia; ventresca di tonno alla griglia; caponata di mare; panelle con bottarga; buonissime busiate con pesto trapanese (dette qui pasta "cu l'agghia", cioè l'aglio rosso di Nubia, leggero e profumato), melanzana e patata. Buona selezione di cantine di Trapani e Marsala, ma anche tanto Etna e Noto. Simpatia. Tavoli all'aperto in stagione con vista sulla chiesa di San Francesco.

## Gennaio30

# 76



40 CUCINA | 13 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via XXX Gennaio, 52 ☎ 09231987834

**Chiuso** martedì

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€ \* \* \*

\* gennaio30.com

**RISTORANTE.** Novità proprio di inizio anno, a opera di Gaetano Basiricò (in forze anche al Serisso 47 nell'omonima via, mentre scriviamo chiuso per restyling) e di Josephine Di Giovanni, giovane e talentuosa cuoca in veste di executive. Un posto contemporaneo dal menu accattivante che rilegge la tradizione con estro, buon senso e bella mano, specie sulle carni: parmigiana di melanzana tostata in piastra, passata di ciliegino, Ragusano, pane al basilico; orzotto, vongole e seppie; controfiletto di manzo, indivia e topinambur. Cantina concisa ma non banale, con diversi rossi. Servizio a modo e plateatico esterno dedicato agli aperitivi. A pranzo menu dedicato.

## Osteria Il Moro

# 78



41 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via G. Garibaldi, 86 ☎ 092323194

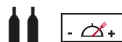
**Chiuso** mercoledì; in estate sempre aperto  
**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€€ \* \* \*

\* osteriailmoro.it

**RISTORANTE.** Sono stati una piccola scossa sulla piazza trapanese quando, nel 2016, hanno aperto questo fine dining moderno e curato in pieno centro storico. Oggi i fratelli Bandi, Nicola ai fuochi, Enzo esperto sommelier in sala, sono gli apprezzati timonieri di un posto che sa regalare un'esperienza "diversa", senza voli pindarici ma fatta di stile e personalità. La cucina riscopre le radici con sguardo aperto e massima attenzione alle materie prime: cappuccino di parmigiana (crema di melanzane e pomodoro, spuma di ricotta, olio al basilico, croccante di pane), o Frascatole 2.0 (ormai un signature), sorta di cous cous dalla grana più grossa con zuppa di pesce, astice e salsa di mandorla. Cinque menu degustazione, di cui uno veg (Green Sicily, 4 portate a 60 euro) e il Libero di esprimermi, viaggio completo nella creatività di Nicola, 7 a 120. Cantina non enciclopedica ma ben concepita e molto siciliana.

## Versi di Rosso



c.so Vittorio Emanuele, 63 ☎ 092327985

**Chiuso** martedì; aperto solo a cena

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** € \* \* \*

\* enotecaversidirosso.it

**WINE BAR.** Enoteca, wine bar e punto di ritrovo nel centro storico di Trapani per bere un buon calice di vino e assaggiare uno dei piatti interessanti proposti dalla sua cucina. Tra i punti fermi di una carta che però gira abbastanza di frequente, tartare di tonno con profumi d'agrumi; crudità di merluzzo con crema di patate; ma anche divertimento come la buona selezione di ostriche e Champagne o il foie gras su crostini con salsa al Marsala stravecchio. Carta dei vini che comprende la migliore Sicilia e sconfinata tra altre regioni d'Italia e sprazzi di Europa. Servizio svelto e cortese. Anche un programma fitto di eventi musicali – consultabile su Instagram - con concerti jazz e jam session davvero interessanti.

## USTICA [PA]

### Carruba



via Tre Mulini, snc ☎ 3896306378

**Chiuso** martedì; in estate sempre aperto

**Coperti** 12

**Fascia di prezzo** € \*

**TRATTORIA.** I tavoli esterni, piacevoli, sotto i decori colorati che spiccano sul muro di pietra scura. E la sala, altrettanto accogliente, quando star fuori non si può. I sapori semplici e diretti, a mettere insieme le materie prime più prevedibili qui: mare, erbe, ortaggi, legumi arricchiti di sapore dalla mineralità speciale dei fazzoletti su cui sono coltivati. Calamari, totani, frittture, ma anche insalate "mare e terra". Dolcezza finali all'altezza. Vini adeguati. Cortesia. E tutto a trazione femminile.

## VIAGRANDE [CT]

## I Palici del Relais San Giuliano

82



42 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via Antonello da Messina, 3 ☎ 0959891671

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena escl. domenica

**Coperti** 22

**Fascia di prezzo** €€ \*

☎ relais-sangiuliano.it

**RISTORANTE.** Vitale e giocosa, la tavola del Relais San Giuliano – già vigneto e antica dimora dei marchesi di San Giuliano – trova in Gaetano Procopio uno tra gli interpreti più creativi dell'Etna e del versante orientale dell'isola. Le sale si sviluppano nell'antico palmento per la pigiatura d'uve, a vista il torchio e le vasche di fermentazione.

L'atmosfera è rilassante, le luci soffuse, il design sobrio, il servizio ineccepibile. Apertura folgorante con 8 salumi vegetali (lardo di zucchini, salame di verdure al BBQ col loro umami, coppa di barbabietola e patate) insieme a un rilevante "box" del pane. Tre i menu dall'eccellente rapporto prezzo-qualità, Sicilia (55 euro), Misericordia e Nobiltà e Mare di Trezza (75). Avvio con l'emincé d'asina e patata arrosto; poi, piccolo capolavoro, il cavolo trunzo di Acì marinato e clorofilla di foglie. Seguono i bottoni di pasta fresca alici e finocchietto, la zucca alla Wellington, la ricciola arrosto con insalata di agretti e finocchi, l'agnello e limone bruciato. Vere creazioni dal pastry chef Salvatore Carciola, e un luna park lo show dei petit fours.

## VITTORIA [RG]

## Colonna

79



41 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via C. Alberto 115 ☎ 09321915825

**Chiuso** martedì; in estate domenica

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€ \*

☎ ristorantecolonna.it

**RISTORANTE.** Un locale che assicura buon cibo senza la velleità di voler regalare esperienze per forza innovative, e che si caratterizza con una proposta solo in apparenza convenzionale. Angelo Di Stefano propone una cucina rotonda, senza contrasti spigolosi, che arriva dritta alla pancia (ma anche al cuore) del commensale, specchio di una tradizione attualizzata con mano sicura e servita in un locale dagli arredi eleganti.

L'ambiente qui è per tutto e tutti, dalla cena romantica a quella di lavoro, con risultati di gusto garantiti da materie prime di alto rango, anche se non necessariamente tutte locali. E con riuscite piene come l'assoluto di vongole veraci e spaghetti integrale senatore Cappelli, preceduto da bei crudi e seguito da dolci golosi. Cantina adeguata. Cordialità.

## VULCANO [ME]

## Il Cappero del Therasia Resort

86



44 CUCINA | 16 CANTINA | 26 SERVIZIO  
loc. Vulcanello ☎ 0909852555

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€ \*

☎ therasiareort.it

**RISTORANTE.** In continua trasformazione questo esclusivo resort eoliano. Il primo ristorante rinnova il set, ora ancor più chiaro e luminoso grazie a marmo, pietra e vetro. Valorizzata la vista, già notevole. E si può anche pranzare, e testare in altro orario l'estro dello chef palermitano Giuseppe Biuso. La sua cucina è un viaggio (libero) alla scoperta dell'arcipelago. Il menu da 10 portate (140 euro) inizia con uno stuzzico da 6 finger, pane e burro alle erbe aromatiche montato al momento, e prosegue tra fantasia e colpi di scena. Gamberi, cavolo, pale di fico d'India e aloe; carote al tosatzu e cuccia; ceviche di capasanta, erba cipollina, mela, ravanelli e caviale, ad esempio. Avvolgente il dentice con salume di petto d'anatra, tamarindo, paprika fumé, giuggiulena e acetosella. Ghiotto lo spaghetti trafilato in casa con noci, chimichurri d'ortica, cannolicchi, foglie di capperi e sommacco. Il piccione affumicato all'eucalipto con bieta, pimento e blu di capra è un hit. Il dessert (del pastry-chef Gianluca Colucci) si sceglie da un ricco quanto fine buffet. Carta vini ambiziosa. Servizio di livello.

## I Tenerumi del Therasia Resort

88



45 CUCINA | 16 CANTINA | 27 SERVIZIO  
loc. Vulcanello ☎ 0909852555

**Chiuso** aperto solo a cena da metà giugno a metà sett. e solo a pranzo da ott ad apr.

**Coperti** 16

**Fascia di prezzo** €€€ \*



\* [therasiareSORT.it](http://therasiareSORT.it)

**RISTORANTE.** Per comprendere appieno il lavoro di Davide Guidara andrebbe letto il suo “Manifesto della nuova cucina vegetale”, 7 regole che segano luoghi comuni e slegano i prodotti della terra da uno status di atavica inferiorità. Il tutto messo in scena in uno dei contesti più incantevoli delle Eolie. Le palme, il prato (e magari un tramonto vista Faraglioni) o la chef table (vista fornelli) è il felice dilemma. Il menu gioca su 17 mini-portate che si susseguono in ipnotica danza, quasi tutta vegana, gestita in meno di due ore. L’approccio è razionale e mediterraneo, e punta a insospettate quote di sapore da ogni materia: il sedano rapa, senape, cavolo, maionese al wasabi; la cima di rapa, olio al peperone crusco e pane alle olive nere; il cetriolo marinato e crema di avocado alla cipolla, pomodoro e sedano. Intenso il cavolo Trunzu e rucola, fermentato con lattuga di mare. E assoluto per concentrazione umami il pomodoro (4 datterini, salsa di pomodoro alla griglia e origano). Finale, dopo un glorioso cardoncello alla griglia, con frutta fresca, brioche e crema pasticceria. Vini e Champagne di una carta in continua crescita e drink realizzati “sui piatti” accompagnano gli assaggi. Servizio attentissimo, competente, partecipe.

### ZAFFERANA ETNEA [CT]

## Locanda Nerello del Relais Monaci delle Terre Nere

82



41 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via Monaci ☎ 0957083638

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€€ \*



\* [monacidelleterrene.it](http://monacidelleterrene.it)

**RISTORANTE.** La locanda di questo Etna Wine Resort (Relais & Château) disposto su vari livelli tra vigne, frutteti, suite e pool villas, ama rinnovarsi. Per Guido e Federica Coffa nulla è

fermo. Nuova la cantina con uno spazio (“Kantico”) con tecnologia quantistica e destinato a conservare le bottiglie top. Rinnovato il team di cucina, ora condotto da Salvo Sardo. Notevole la drink list del Convivium Bar curato da Paolo Sanna. Tre i menu, a partire da 80 euro, con tanti piatti “veggie”. In carta tartare di cinisara con tartufo nero ibleo e insalata di radici e capperi; risotto ai germogli di piselli, maschulini da magghia e pomodoro secco; pancia di nero del Nebrodi, confettura di mela cola, purea di patate fumé e cipolla rossa in agro-dolce. Finale con clementina, crumble e brioche. Sul fronte vegetale, sedano rapa arrostito con le sue cime, farro croccante e amarene. Focus approfondito su “naturali”, biodinamici ed etnei a cura di Marco Torrisi. Cortesia.

## Sabir Gourmanderie dell’Esperia Palace Hotel

77



39 CUCINA | 16 CANTINA | 22 SERVIZIO  
via delle Ginestre, 1 ☎ 0957082335

**Chiuso** martedì

**Coperti** 28

**Fascia di prezzo** €€ \*

\* [sebysorbello.it](http://sebysorbello.it)

**RISTORANTE.** Per il rodato Seby Sorbello, doppio timone: il catering e il suo locale (incastonato nello sfondo del lussuoso albergo di famiglia Esperia Palace Hotel). Ma con un riferimento comune: la cucina mediterranea. Fonti d’ispirazione l’Etna e il mare, in un bel gioco di alternanza di materie prime e ricette. Baccalà, asparagi, gambero rosso di Mazara; poi spaghetti con sugo di ricciola e “muddica atturrata” o tagliolini con tartufo e vongole; il dentice alle erbe, salsa Champagne e patate alla salvia brilla tra i secondi, insieme alla guancia di vitello all’Etna rosso con purè di mela cola, mosto cotto all’arancia e zucchine alla menta. Discreti i dolci. Bene la cantina, centrata tra Etna e grandi classici.