

**Gambero Rosso**



**2014**

# Ristoranti d'Italia

Con una selezione dei migliori bar

**TERZO VOLUME**

Lazio, Abruzzo, Molise,  
Campania, Puglia, Basilicata,  
Calabria, Sicilia, Sardegna



**Bell'Italia**

anche se un classico come l'risata  
 una fetta di pesciatocco con ci-  
 polotto sedano e capperi o la tu-  
 na fritta non mancano mai. Tra  
 gli altri antipasti le sarde allingua-  
 te con la cipollata, l'ottima verdu-  
 ra selvatica saltata in padella con  
 i pane, ma anche il crudo di gam-  
 beri di nassa o le cozze gratina-  
 te e preferite il pesce. Tra i primi,  
 è pasta alla vecchia Taormina o  
 quella classica con la mollica e le  
 scoglie. Poi le polpette di carne  
 o fette di limone o quelle di ali-  
 gori cotta alla griglia nelle foglie di  
 zinzibacco, oppure il trancio di riccio-  
 la alla messinese, buonissima la  
 spuma di pane saporto. Si chiude  
 con i cannoli, il biancomangiare o  
 il tartufo di cioccolato. Carta dei vi-  
 ni regionale con particolare atten-  
 zione all'Etna.

### Il Giardino degli Ulivi dell'Hotel San Pietro

via J. Pirandello, 50  
 ☎ 0942620711  
 www.grandhotelsanpietro.net  
 Chiuso: sempre aperto  
 Ferie: 1-11/30-3  
 Coperti: 60  
 € 110 vini escl.  
 ☎ tutte

**Ristorante.** Mangiare sulla ter-  
 razzo panoramica è un'esperien-  
 za che difficilmente si dimentica,  
 come pure la lussuosa cornice  
 di uno degli alberghi più esclusi-  
 vi della cittadina. Proposta ga-  
 stronomica di forte connotazione  
 trapanese, carta dei vini ade-  
 guata.

### Opson dell'Hotel Imperiale

via Oronvallazione, 11  
 ☎ 0942625202  
 www.etc.it  
 Chiuso: sempre aperto  
 solo la sera  
 Ferie: 5-11/31-3  
 Coperti: 60  
 € 85 vini escl.  
 ☎ tutte

**Ristorante.** Sul "roof" dell'alber-  
 go, con un panorama che da solo  
 vale la visita, troverete la cucina  
 di Fabio Baldassarre, coadiuvato  
 da un valido staff. Creatività, in-  
 novazione e mediterraneità in un  
 insieme di sapori e profumi uni-  
 co. Servizio e cantina all'altezza.

### Principe Cerami dell'Hotel San Domenico

p.zza San Domenico, 5  
 ☎ 0942613111  
 www.amthotels.it  
 Chiuso: lunedì; aperto  
 solo la sera  
 Ferie: 1-11/31-3  
 Coperti: 18  
 € 120 vini escl.  
 ☎ tutte

**Ristorante.** All'incantevole am-  
 bientazione, in uno degli alberghi  
 più belli e prestigiosi d'Italia, fa  
 da contraltare una proposta ga-  
 stronomica ad alto tasso di sod-  
 disfazione accompagnata da una  
 corposa scelta di vini e da un ser-  
 vizio impeccabile. Splendida la  
 terrazza.

### Tischi Toschi

vedi scheda pag. 628

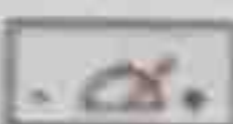
## TERRASINI (PA)

Palermo km 39

### Il Bavaglino

via B. Saputo, 20  
 ☎ 0918682285  
 www.giuseppecosta.com  
 Chiuso: martedì; in estate  
 martedì a pranzo  
 Ferie: variabili  
 Coperti: 20  
 € 50 vini escl.  
 ☎ tutte

78



49 Cucina | 13 Cantina |  
 15 Servizio | 1 Bonus  
 GUIDA 2013: 75

**Ristorante.** Cucina elegante e  
 misurata, piacevole dehors dai  
 primi di giugno a fine settembre  
 (bonus), servizio discreto ed ef-  
 ficace. Ecco, in sintesi, i plus di  
 questo minuscolo locale con vi-  
 sta sul porto. Giuseppe Costa,  
 pur tra limitati spazi, riesce a  
 mettere in campo una proposta  
 culinaria millimetrica, ben lega-  
 ta al territorio ma moderna e in-  
 trigante. Peraltro a prezzi più che  
 ragionevoli. L'esordio è affida-  
 to a un'arancina di cuscus con  
 Bloody Mary, nella versione esti-  
 va con granita di pomodoro e se-  
 mi di basilico. Dal menu creativo

di calamaro e zucchina lunga con  
 crema di tenerumi e passatina di  
 pomodoro, e la pescatrice scotta-  
 ta al timo su crema di ceci cipol-  
 la rossa in agro e spuma al Nero  
 d'Avola. Da non perdere la nuvola  
 di cassata, uno spumoso, etereo,  
 splendido dessert. Piccola ma cu-  
 rata carta dei vini. Ottimo il ser-  
 vizio del maître e sommelier An-  
 drea Paduano.

## TRAPANI

### Cantina Siciliana

via Giudecca, 32  
 ☎ 092328673  
 www.cantinasiciliana.it  
 Chiuso: mercoledì;  
 in estate sempre aperto  
 Ferie: in gennaio  
 Coperti: 50  
 € 35 vini escl.  
 ☎ tutte



**Trattoria.** Si trova in uno dei luo-  
 ghi più suggestivi della città, nei  
 vicoli dell'antico quartiere ebrai-  
 co, una zona tranquilla anche se  
 in pieno centro. È un locale sto-  
 rico che grazie alla passione di  
 Pino Maggiore, chef e appassio-  
 nato titolare, si conferma anno  
 dopo anno un punto di riferimen-  
 to per chi vuole gustare tutte le  
 specialità della tradizione citta-  
 dina. Si comincia con un ottimo  
 cuscus di pesce alla trapanese  
 (specialità della casa), per conti-  
 nuare con le busiate al pesto (ov-  
 viamente in versione trapanese).  
 Prima però provate le sfiziose ali-  
 ci "allinguate" marinate e fritte, e  
 le bruschette con bottarga e uo-  
 va di tonno. Tra i secondi, meri-  
 ta il pesce spada alla pantasca  
 con pomodori ciliegino capperi  
 e mandorle. Tenetevi uno spa-  
 zio per le golosissime cassatelle  
 di ricotta, servite ancora bollenti.  
 La carta dei vini, ricca e ben arti-  
 colata, attinge dalla vicina enote-  
 ca della stessa proprietà e conta  
 su un'ampia selezione di etichet-  
 te regionali.