

# viaggiesapori

www.viaggiesapori.it

IL MENSILE DI CHI VIAGGIA CON GUSTO



## Umbria

### Primavera in viaggio tra i borghi



# 30

## weekend golosi in ITALIA

### GLI ITINERARI

**ABRUZZO** Abbazie e natura segrete

**ZURIGO** Tra gusto e design

**BOLOGNA** Sua maestà, la lasagna

### LE GUIDE

**ALBERGHI** Hotel di charme a Barcellona

**PRODOTTI** Il cioccolato e le sue virtù

**RISTORANTI** In festa, dopo la cerimonia

00 - CANTON TICINO - FCH 9 10 - SVIZZERA - FCH 9 90  
01 - GERMANIA - € 7,50  
02 - FRANCIA (PRINC. NONVEX) - € 6,50  
03 - AUSTRIA - € 6,50  
04 - SPEDIZIONE IN A.P. - 45% - ART. 2 COMMA 20/B LEGGE 662/96 - VERONA CMP - ISSN 1594-1829





no sul mare. Fra ali di incappucciati, donne in grani-  
glie e fedeli, sabato mattina i Misteri rientrano nella  
chiesa del Purgatorio, mentre una pioggia di petali di  
rosa inonda la folla intorno alla Madonna addolorata.

📍 Ufficio Informazioni ☎ 0923.29000

## RISTORANTI

### 1 Cantina Siciliana

via Giudecca 32, Trapani, ☎ 0923.28673. Sempre aperto. Conto: 30 eu-  
ro, bevande escluse.

È il cus cus la specialità di questo piccolo ristorante nell'antico quartiere ebrai-  
co. Il pesce della zuppa che serve per condire la semola, ogni mattina viene  
accuratamente selezionato dal proprietario sulle barche che arrivano in porto.  
Da assaggiare le "sarde a beccafico" (con farcia di pangrattato, uvetta, pinoli).

### 2 Al Radicchio

via Nicolò Bugio 10, Trapani, ☎ 0923.29333. Sempre aperto. Conto: 30  
euro, bevande escluse.

Alle spalle di via Fardella, il corso principale della città nuova, il ristorante pro-  
pone una combinazione fra cucina di terra e di mare. Ricette antiche, tradotte  
con creatività, sono servite in un ambiente elegante e raffinato: "carpaccio di  
polpo", "crocchette di baccalà", "trenette con gamberetti, pesto trapanese e  
uova di ricci", "calamari ripieni di spinaci". Assortita la lista dei vini.

### 3 Ai Lumi

corso Vittorio Emanuele 75, Trapani, ☎ 0923.872418. Conto: 30 euro,  
bevande escluse.

Il ristorante, in un deposito di masserizie del '700, offre una cucina attenta al  
recupero delle tradizioni. Alle pareti, attrezzi da lavoro e cimeli della cultura po-  
polare. In tavola, pietanze contadine: "minestra di verdure", "coniglio lardiato"  
(con aglio), "capretto al forno", "stufato di salsicce e finocchietto selvatico".

