

Sicily
this month

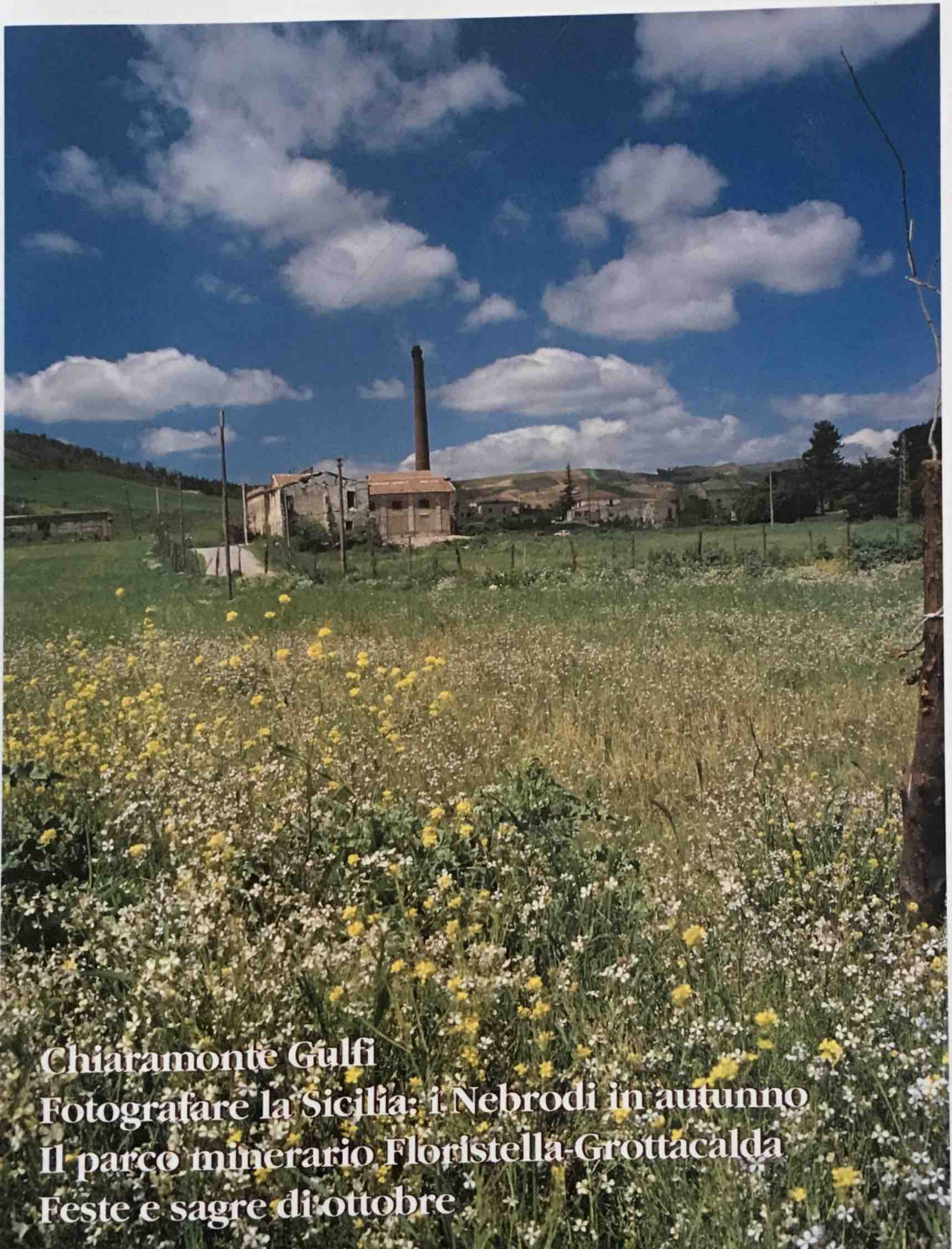
SIKANIA

mensile di attualità, turismo e cultura - n. 10 - ottobre 2000 - Anno XVI - L. 5.000

«Taxe percue» - Tassa riscossa - Filiale Palermo

ISSN 1123-7058

Sped. in Ap. - 45% - art 2 Comma 20/b legge 662/96 - Filiale di Palermo



<http://www.sikania.it> e-mail info@sikania.it

U.S.A. \$ 6; In Europa 4 €

Chiaramonte Gulfi
Fotografare la Sicilia: i Nebrodi in autunno
Il parco minerario Floristella-Grottacalda
Feste e sagre di ottobre

Cantina Siciliana

di Nino Aiello
e Giancarlo
Lo Sicco



Arcigola Slow Food



Pino Maggiore l'appassionato proprietario di un locale ubicato a due passi dal Palazzo di Giustizia e dal porto, proprio nel cuore e nei vicoli della città antica, propone una cucina dai sapori mediterranei. Il locale è immerso in una piacevole atmosfera familiare e arredato in modo originale con antichi lumi a olio, ferri da stiro, macina-caffè, travi rivestite di pietra, ruote e sponde di colorati carretti siciliani. In questo luogo, ideale per trascorrervi allegre serate con amici, c'è anche una selezione di vini e i piatti risentono dei sapori siciliani a cominciare dalla magnifica bruschetta con le uova di tonno, dall'insalata di polpo, oppure dal classico antipasto rustico e dai misti di spada e tonno affumicati. Tra i primi, i classici busiati alla trapanese, la pasta in brodo con l'aragosta, gli spaghetti alle vongole veraci o con i ricci. Non mancano i bucatini con le sarde nel giusto periodo. Tra i secondi buona offerta di pesce: gamberoni e calamari, triglie e spada prevalentemente da mandare sulla griglia. Ravioloni fritti ripieni di ricotta e parfait di mandorla al dessert. Il conto non supera le 50.000 lire.

Pino Maggiore is the impassioned owner of a place situated near the tribunal and the port, in the heart and in the alleys of the ancient town. He offers a cuisine with Mediterranean tastes. The place is set in a pleasant familiar atmosphere and furnished in an original way with ancient oil lights, irons, millstone coffee, beams covered with stones, wheels and banks of coloured Sicilian carriages.

In this place, which is ideal for passing happy evenings with friends, there is also a good selection of wines and the dishes have real Sicilian flavours, as you can experience by tasting the magnificent bruschetta with tuna eggs, octopus salad or the classic rustic starter and smoked swordfish and tuna. Among the first courses, there is the classic busiati-pasta in Trapani style, pasta-soup with lobster and spaghetti with clams or with sea urchins. In the right period, you can also find bucatini-pasta with sardines. Among the second courses, fish is obviously the speciality: for example grilled king prawns and squid, mullet and swordfish. For dessert, you could have fried large ravioli stuffed with ricotta cheese and almond parfait. The bill is around 50,000 lira.

Cantina Siciliana

via Giudecca, 36
Trapani - tel. 0923 28673

chiuso dal 23/12 al 26/12
e dal 31/12 al 2/1

closed from 23/12 to 26/12
and from 31/12 to 2/1

Carte di credito:
Credit Cards accepted:
V, MC, BA, Bancomat