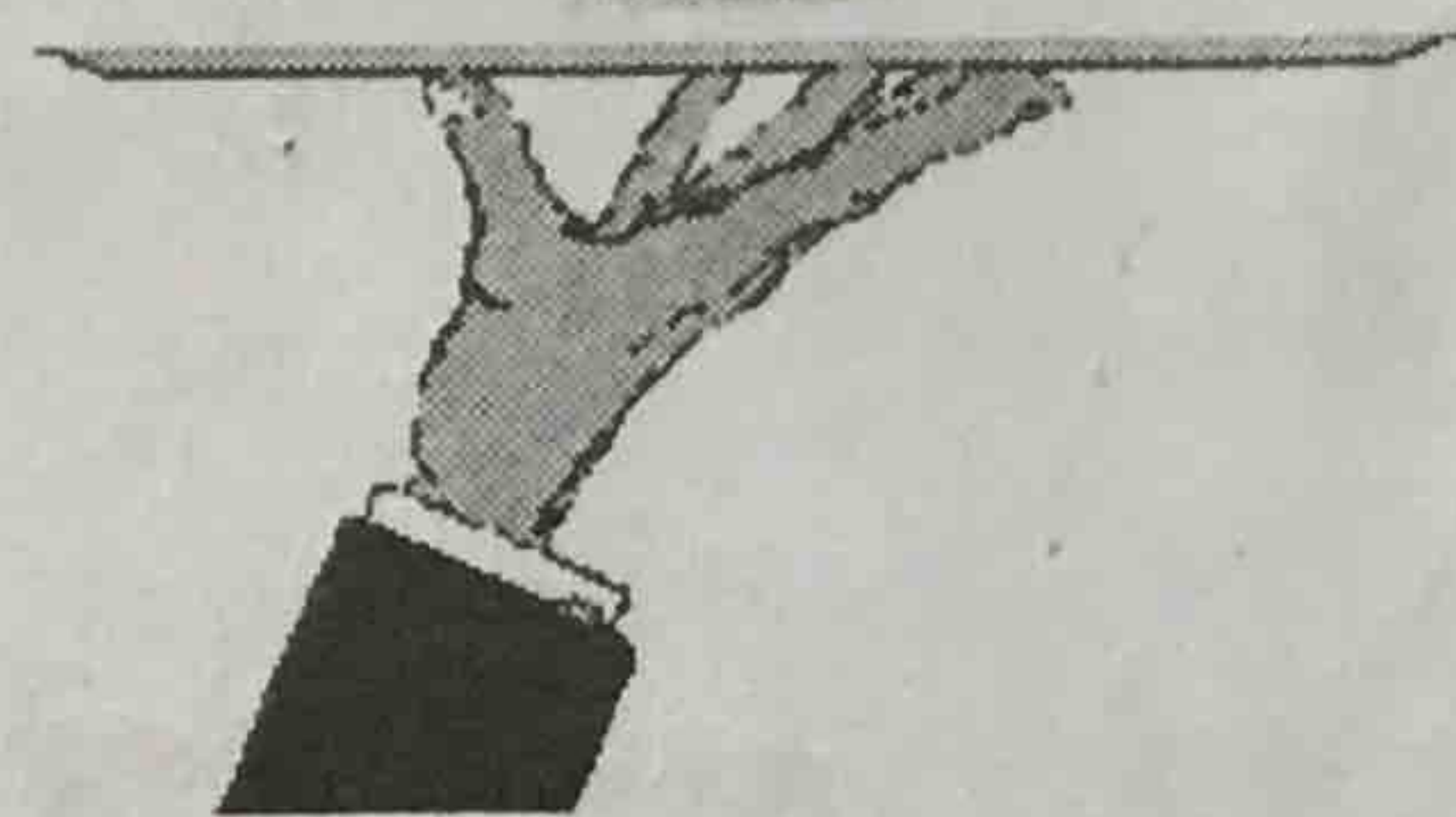


A tavola con...

A cura della redazione

E' un ristorante di quelli che dovete andare a cercare, non lo troverete per caso. Protetto dai vicoli della città vecchia, a due passi dal porto non ostenta la sua presenza. Amore per la buona cucina e passione per i sapori mediterranei sono gli ingredienti che hanno spinto dal lontano 1980 il patron del locale, Pino Maggiore, a fare della Cantina Siciliana un crocevia di gourmet provenienti dalle località più impensate. Il locale si presenta come una di quelle antiche trattorie ormai scomparse; l'interno è arredato con utensili della tradizione contadina isolana, con l'immancabile presenza dei pupi siciliani. Bruschette all'uovo di tonno o l'insalata di polipo sono i piatti con cui aprire il palato ai sapori del mare. Si badi bene che questa insalata è molto gustosa perché non è appesantita dai soliti

ortaggi. Per i primi c'è l'imbarazzo della scelta fra le busiate al radicchio e pesce spada, gli spaghetti all'uovo di tonno e mandorle o il couscous di pesce. E non potrà mancare il pesce come secondo piatto. Il pesce spada panato, il tonno in agrodolce, più leggero di quello che si è abituati a mangiare, o infine i gamberoni arrosto (non sempre presenti nel menu). Il pasto sarà accompagnato dal buon vino bianco siciliano da scegliere fra le 34 etichette presenti nella cantina (per chi vuole il rosso la scelta dei vini è altrettanto buona). E' consigliabile non lasciare il locale prima di aver assaggiato le cassatele di ricotta della migliore tradizione siciliana oppure i cantucci di mandorle immersi nel buon marsala. Anche se il locale è pieno di gente, il proprietario riuscirà a spendere una parola con tutti.



Trattoria
Cantina Siciliana
Via Giudecca, 36
Trapani
Tel. 092328673

Pasto completo
L. 45.000/55.000
bevande incluse

Carte di credito
le principali

Passaggio effettuato in data
25 giugno 2001

Voto attribuito:
3 forchette

