



med in FOOD IL SALONE DEL GUSTO SICILIANO
22 | 23 | 24 SETTEMBRE
POLO FIERISTICO | VITTORIA



Siamo online da
3840 giorni 12 ore 11 minuti

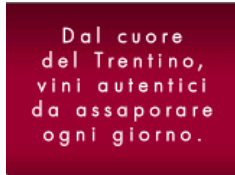
Home | I nostri consigli | **Dove mangio**

FLASH NEWS

Mercoledì, 13 Set 2017
S.Pellegrino Young Chef 2018, vince Edoardo Fumagalli

GLI APPUNTAMENTI

Sabato, 30 Set 2017
All'insegna dell'enogastronomia di qualità: in Puglia è tempo di "Cucine
1 2 3 4



15 NOV TRAPANI Cantina Siciliana, Trattoria - Enoteca

on 15 November 2007. Pubblicato in **Dove mangio**

DOVE MANGIO

Il gusto marinaro di Trapani

Pino Maggiore è un appassionato gourmet, chef, selezionatore ed esperto ristoratore. Il suo locale, fondato nel 1958 come taverna, nei pressi del palazzo di giustizia e del porto, si trova incastonato tra i vicoli del quartiere giudaico di Trapani. Pino era stato inizialmente uno dei collaboratori. Poi, a partire dal 1981, è divenuto titolare del locale. La sua cucina è di stile rigorosamente trapanese, arricchita da tutti gli influssi nord-africani che a questa cucina tradizionalmente appartengono. A fianco della trattoria vi sono dei locali adibiti ad enoteca, dove poter acquistare o degustare una bottiglia presa allo scaffale, e mangiare un piatto di affettati, bruschette, prodotti di tonnara, formaggi, e piccoli piatti. L'atmosfera della trattoria è invece tipica e dal fascino rustico.

Tra i piatti della trattoria, segnaliamo subito il cavallo di battaglia di Pino, il cous cous di pesce con il suo brodo e calamari fritti. Una vera prelibatezza. Poi sarde "allinguate" prima marinate nell'aceto, successivamente infarinate e fritte, bruschette con bottarga e uova di tonno, gamberi macerati con olio e limone, spaghetti con ricci di mare oppure alla bottarga di tonno, busiate con pesto alla trapanese e gamberetti, o con pesce spada e melanzane. Tra i secondi piatti proposti, pesce spada alla pantasca, con pomodoro ciliegino, capperi e mandorle; oppure una gustosissima grigliata di pescato del giorno. I vini in abbinamento sono numerosi, ovviamente delle migliori cantine, per non esagerare anche a bicchiere. I prezzi dipendono dal pesce. Se scegliete come piatto unico il cous cous, una buona bottiglia di vino, acqua e dessert, ve la caverete con 30 euro a persona, anche qualcosa meno.

F. P.

Cantina Siciliana, Trattoria - Enoteca

Via Giudecca, 36 - Trapani

Tel. 092328673

cantinasiciliana@trapaniweb.it

www.cantinasiciliana.it

sempre aperto

Carte di credito: tutte

Mi piace 0 | Condividi | Tweet | G+ | Pin it | Share

0 commenti

Ordina per **Meno recenti**



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

< Prec. | Succ. >

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)