

Cantina Siciliana



Osteria

Via Giudecca, 32

Tel. 0923 28673-347 6901010

Chiuso il mercoledì in inverno

Orario: mezzogiorno e sera

Ferie: in novembre

Coperti: 60

Prezzi: 30-32 euro vini esclusi

Carte di credito: AE, BM, CS, DC, MC, Visa



Pino Maggiore accoglie con il fare del vero oste e guida i suoi ospiti nella scelta degli abbinamenti perfetti

L'OSTERIA – Il locale si trova nel cuore della Giudecca, l'antico quartiere ebraico di Trapani. Dal 1981 la gestione è affidata a Pino Maggiore, bravo padrone di casa, al quale si affiancano due sorelle tunisine, Hajer in cucina e Ibtissem in sala. L'arredamento, curato personalmente dal titolare, crea un'atmosfera intima e dal forte sapore identitario. La cortesia e professionalità del servizio, assieme all'alta qualità delle materie prime utilizzate, completano il quadro. Lodevole la selezione e ricerca dei vini e dei formaggi, che abbraccia il meglio della produzione dell'isola. Disponibili anche piatti per vegetariani.

LA CUCINA – Tra gli antipasti di mare, **sarde allinguate** (6 €), insalata di polpo, bruschette con uova di tonno. L'antipasto vegetariano comprende una magistrale caponata con mandorle e miele di ape nera sicula. Passando ai primi, il menù prevede alcuni piatti forti della cucina trapanese come le celebri **busiate al pesto** (12 €), l'imperdibile **cuscu-su di pesce** con aglio rosso di Nubia, la **pasta con le sarde** (10 €) o con le triglie. Da provare anche le frascatole con gambero rosso (15 €) e le busiate al tempio. Tra i secondi, gamberi panati arrosto e, quando è stagione, tonno all'agrodolce. Per concludere, le cassatelle tipiche del territorio o il parfait di mandorle (4 €).