



30°
anno

I Ristoranti d'Italia 2008

Le Guide de
L'espresso

Ristoranti

PIGNA D'ORO COUNTRY HOTEL  


Contrada Finocchiarà,
tel. 0922.992021, fax 0922.989542.
Sito: www.pignadorohotel.it.

Aperto: sempre; **chiuso:** mai; **ferie:** mai.
Carte di credito: tutte. **Prezzo medio:** 28.

In un'oasi di silenzio di una suggestiva campagna, un fantasioso e bravo cuoco propone pietanze del territorio: Da non perdere l'agnello ripieno di verdure. Da 28 euro, menu degustazione a 26 e 32 euro.

Sciacca

AG - Agrigento 63 km, Trapani 112 km.

HOSTARIA DEL VICOLO 

Vicolo Sammaritano 10,
tel. 0925.23071, fax 0925.23071.
E-mail: ninobentivegna@hostariadelvicolo.com.

Aperto: sempre; **chiuso:** lunedì;
ferie: seconda metà di ottobre.
Carte di credito: tutte. **Prezzo medio:** 45.

Immerso nel bellissimo e ben tenuto centro storico di Sciacca, il locale offre una cucina curata e tradizionale. Iniziate con uno dei tanti antipasti a base di pesce, come il tortino di cernia, e poi proseguite con gli spaghetti al nero di seppia e ricotta infornata. Tante le offerte di pesce per il secondo, sempre presenti il merluzzo ai fichi secchi e Marsala e varie proposte a base di tonno. Per chiudere, alcuni validi dessert tra i quali le tradizionali uova "a murina", antico piatto saccense che ricorda cromaticamente la murena dalla quale trae il nome. Carta dei vini molto curata e tutta siciliana. Accoglienza professionale. Circa 45 euro.

LAMPARA  


Via Secondo Grande Caricatore 33
(Lungomare Colombo), tel. 0925.85085.

Aperto: sempre; **chiuso:** lunedì;
ferie: due settimane in novembre.
Carte di credito: tutte. **Prezzo medio:** 30.

Una trattoria affidabile, di schietta impronta familiare, situata nella vivace area portuale e dotata di belle vetrate da cui ammirare i pescherecci che si dondolano fra le acque. Dalla cucina, che mostra continuità nel tempo, arrivano piatti correttamente eseguiti, che nella loro linearità fanno risaltare la buona materia prima di base: frittura di calamaretti e gamberi, spaghetti agli scampi, seppie alla brace. Piccola scelta di dessert e di vini, servizio garbato. Si spendono 30 euro.

Scicli

RG - Ragusa 24 km, Siracusa 80 km.

POMODORO 



Corso Garibaldi 46,
tel. 0932.931444, fax 0932.931444.
E-mail: pomodororestaurant@alice.it.

Aperto: sempre; **chiuso:** martedì; **ferie:** variabili.
Carte di credito: tutte. **Prezzo medio:** 35.

L'ennesima conferma della grande vivacità dell'offerta gastronomica dell'area ragusana porta il nome di questo piccolo e accogliente locale, 25 coperti in tutto, situato in pieno centro, a poca distanza da incantevoli chiese e palazzi barocchi che l'Unesco ha consacrato come "patrimonio dell'umanità". Due garbati fratelli, uno in sala e uno in cucina, danno vita ad una vera "cucina del mercato", dove la carta delle vivande cambia di giorno in giorno, legata appunto, al susseguirsi delle stagioni e dei prodotti. Fatta la premessa che pane, paste, dolci e gelati sono prodotti in casa, ecco alcuni piatti che ne danno un'idea: crema di fagioli e cozze, tagliolini con asparagi e gamberi, tagliata di tonno alle erbe. Buona selezione di dolci e vini siciliani, servizio attento e gentile. Tre menu degustazione a 35, 28 e 25 euro. Alla carta 35 euro.

Siracusa

SR - Palermo 260 km, Catania 59 km.

DON CAMILLO  

Via Maestranza 96, tel. 0931.67133.
Sito: www.ristorantedoncamillosiracusa.it.

Aperto: sempre; **chiuso:** domenica; **ferie:** due settimane in febbraio; due settimane in luglio; tre giorni a Natale.
Carte di credito: tutte. **Prezzo medio:** 45.

In una delle vie più suggestive di Ortigia, sotto le splendide volte catalane di un edificio già destinato nel 1400 a uso religioso, il Don Camillo è il migliore ristorante cittadino. Il cuoco-proprietario è mosso dalla passione e stimolato dalle aspettative di una crescita costante. I risultati si toccano con mano: l'ambiente è caratteristico ed elegante al tempo stesso, il servizio professionale, la cantina ricca di 700 etichette. La cucina, che punta sui profumi e i sapori siciliani, è tradizionale, seppur condita dal giusto slancio di creatività. Quindi bando a presentazioni enfatiche dei piatti e largo ai gustosi crudi, agli "spaghetti delle sirene" (con gamberi e uova di ricci freschi), al pesce, al pane. Notevole il carrello dei formaggi. Sui 50 euro.

HOTEL ROMA VITTORINI 

Via Roma 66, tel. 0931.465626, fax 0931.465535.
Aperto: sempre; **chiuso:** mai; **ferie:** mai.
Carte di credito: tutte. **Prezzo medio:** 35.

All'interno di un albergo ben gestito, la sala ristorante offre una cucina eseguita in modo corretto. Il menu spazia tra terra e mare e proprio i piatti d'ispirazione marinara sono quelli che intrigano di più. Ottimi i gamberi e gli scampi marinati, poi le penne al ragù di tonno o gli spaghetti con cozze e