

Arca

Arca 32 km, Messina 139 km.

I Rizzari

Via Libertà 63 - Loc. Brucoli,
tel. 0931.982709

Aperto: sempre;
chiuso: lunedì solo la sera;
ferie: variabili.

Carte di credito: tutte. **Prezzo:** da 30 a 55.

Una location sobria, con una bella terrazza quasi adagiata sulle acque del piccolo golfo. La cucina propone piatti tradizionali con felici spunti innovativi: tartara di tonno, linguine ai ricci, frittura di paranza. Cantina assortita, servizio cordiale. 40 euro.

Bagheria

PA - Palermo 15 km, Catania 210 km.

Don Ciccio

Via del Cavaliere 87,
tel. 091.932442

Sito: www.trattoriadonciccio.net.

Aperto: sempre;
chiuso: mercoledì e domenica; i festivi;
ferie: agosto.

Carte di credito: tutte. **Prezzo:** da 20 a 30.

Un mito della ristorazione siciliana, una trattoria sempre fedele a se stessa dal 1942, un esempio di continuità e affidabilità. I piatti, di terra e di mare, esprimono la cucina dell'entroterra palermitano e sono ricchi di sapore e basati su materia prima impeccabile: uovo con Zibibbo; bucatini con sarde e ai broccoli "arriminati"; "bruciuluni" (falsomagro) al sugo, involtini di spada alla brace. Deliziosi dessert, piccola cantina isolana, servizio efficiente. Conto dolce: poco più di 20 euro.

I Pupi

Via del Cavaliere 59,
tel. 091.902579

Sito: www.ipupistorante.it.

Aperto: sempre;
chiuso: domenica sera, lunedì;
ferie: terza settimana di agosto.

Carte di credito: tutte. **Prezzo:** da 40 a 65.

Una trentina di coperti, arredo di studiato design sui toni del grigio e del nero, una coppia di vita e di lavoro con lei, svelta e sorridente, che guida la sala e lui, autodidatta, che stupisce con un repertorio di piatti originali, incisivi. Impeccabile e ghiotta la declinazione dei cinque assaggi, dallo scampo al tonno, accompagnati da cinque oli differenzialmente aromatizzati. Dopo il saporito e armonico scampo in tempura avvolto in guancialetto dei Nebrodi su spuma di lenticchie, è un gran piatto il raviolo liquido "all'anciova" con mollica caramellata: idea, tecnica ed equilibrio. Il livello non cala con gli spaghetti alla chitarra al cacao amaro, ricci, ricotta di bufala e nocciole, nè con gli involtini di pescespada alla carbonella. Identità

(siciliana), fantasia, precisione nelle cotture, nelle consistenze, negli accostamenti. Anche nei dolci, con il fine cannolo caldo con gelato di malvasia. Due menu a 55 e 65 euro, alla carta intorno ai 50.

Caltabellotta

AG - Agrigento 43 km, Trapani 79 km.

M.A.T.E.S.

Vicolo Storto 3,
tel. 0925.952327 - 3384133763

Sito: www.matesonline.it.

Aperto: sempre;
chiuso: domenica sera;
ferie: due settimane in ottobre.

Carte di credito: tutte.

Prezzo: da 20 a 30.

Un locale semplice, abbellito da reperti della civiltà contadina (l'acronimo: Museo delle Antiche Tradizioni Enogastronomiche Siciliane), per una saporita cucina di terra: tagliatelle al macco e salsiccia, sontuoso stinco. Buoni dessert, etichette locali in cantina, tanto garbo. 25 euro.

Caltagirone

CT - Catania 68 km, Enna 71 km.

Coria

Via Infermeria, 24,
tel. 0933.334615

Sito: www.ristorantecoria.it.

Aperto: sempre;
chiuso: domenica sera, lunedì;
ferie: variabili.

Carte di credito: tutte.

Prezzo: da 45 a 85.

Ci vuole coraggio e fede a Caltagirone per aprire, anziché una banale pizzeria, un luogo dove tutto, dalle tovaglie al pane alla scelta dell'olio, è cercato e pensato. Ma questi due giovani cuochi hanno le idee chiare: l'ispirazione la traggono da "Profumi di Sicilia" ricettario fondamentale della cucina dell'isola, e su quello fanno ricerca. I piatti sono ripensati e riassemblati senza scendere nell'artificio e, soprattutto, senza perdere di vista il vigore dei sapori. Delicato il tortino di pesce spatola con zucchine alla brace, gambero rosso e crema di zucchine; potente il timballo di riso ripieno di acciughe; fresco il macco di fave con cicorielle, petto e coscia di quaglia panata alle erbe fini. Chiude l'originale granita al cioccolato con brioche calda. Cantina di ampio respiro, non solo siciliana. Due menu da 55 e 85 euro, alla carta sui 50.

Caltanissetta

CL - Palermo 127 km, Catania 109 km.

50 e 50

Via Lazio 3,
tel. 339.4781372

Sito: www.50e50ristoteca.it.

Aperto: sempre;
chiuso: domenica;
ferie: due settimane a Ferragosto.

Carte di credito: tutte.

Prezzo: da 20 a 30.

Cucina prevalentemente di mare, basata su buona materia prima, in questo raccolto e curato locale non lontano dal centro storico. Alcune proposte: insalata di mare, linguine ai crostacei, spiedini di pescespada, semifreddo alle mandorle. Ampia carta dei vini, servizio garbato. Sui 25 euro.

Capri Leone

ME - Messina 77 km, Palermo 134 km.

Antica Filanda

Contrada Raviola,
tel. 0941.919704

Sito: www.anticafilanda.it.

Aperto: sempre;
chiuso: lunedì;
ferie: dal 15 gennaio al 25 febbraio.

Carte di credito: tutte.

Prezzo: da 30 a 45.

Sui Nebrodi, L'Antica Filanda è un'icona della moderna cucina di territorio, capace di declinare piatti tradizionali impeccabili, di affiancarne originali e divertenti soluzioni alternative, e di aprirsi nel contempo al mondo, proponendo anche materie prime e piatti non strettamente siciliani in chiave scanzonata. Il confortevole albergo-ristorante (anche banchettistica di alto livello con ambienti e cucine dedicate) è da quasi un quarto di secolo una fucina di idee e di suggestioni che hanno lasciato il segno, facendone una delle tavole più appetitose e un indiscusso punto di riferimento per l'intera regione. Qualche piatto: "filetto al pepe verde prima di essere cucinato" (tartara di manzo su mousse di formaggi); risotto con barbabietola e salsiccia di suino nero ai semi di finocchio selvatico; "margherita di cous cous" (tabulé di cous cous e macedonia di frutta su crema di limone e salsa di fragole). Carrello dei formaggi, bella carta dei vini, servizio di grande garbo. Sui 40 euro.