

SICILIA



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

NOTO ISRI
CAFFÈ SICILIA

DALERMO
SCIAMPAGNA

ANTICO CAFFÈ SPINNATO

AGRIGENTO



Caffè Agorà
loc. Villaggio Mosè
v.le L. Sciascia, 21
tel. 0922 608190
chiuso giovedì;
in estate sempre aperto



Sempre consigliata la sosta in questo bel bar pasticceria, che propone un'offerta completa e adatta a soddisfare ogni desiderio della giornata. Dalla caffetteria arrivano espressi rotondi e avvolgenti, dalle note di frutta secca tostata e caramello, che si sposano bene con il ricco ventaglio di lievitati che compone il parterre delle colazioni. In pausa pranzo si può optare per i rustici siciliani o per i piatti del ristorante (primi e secondi di carne o pesce, antipasti, insalate, fritti), mentre per la merenda ci si lascia ispirare dai banchi e dal menu, che offrono dolci e prodotti tipici fatti secondo tradizione, tra cui paste di mandorla, con la ricotta e dolci a base di pistacchio (da provare i ricci). All'aperitivo, cocktail ben fatti e sfizi salati. Altra sede, con vista mare, in piazzale Giglia a San Leone.

ALCAMO [TP]



Bar 900
c.so VI Aprile, 103
tel. 0924 21505
chiuso martedì



Nel cuore del centro storico dalla fine degli anni Trenta, è un punto

di ritrovo per molti affezionati e un riferimento per i turisti. Gode di un ampio orario di apertura e di un'offerta completa, che brilla in particolare per le specialità della tradizione locale. Per iniziare la giornata ci sono cornetti sfogliati, iris, ravazzate, e una ricca varietà di bigné, cassatine, cannoli e paste di mandorla da accompagnare a caffè, cappuccini e le tante proposte della caffetteria. Da provare le paste vergini, tipico dolce cittadino, le granite e i gelati. Invitante l'offerta di gastronomia e rosticceria tipica per pranzi e aperitivi: da non perdere la sfogliata con carne, il calzone, le focacce (ad esempio con formaggio e funghi), le deliziose arancine con carne o al burro.



Bar Grazia
c.so VI Aprile, 388
tel. 0924 21232
chiuso martedì



Presente da oltre sessant'anni, Grazia è un bar pasticceria lungo il centrale e vivace corso VI Aprile, indirizzo consigliato a chi vuole immergersi nei sapori locali. Le prelibatezze della casa sono tante e invitanti, anche se l'esposizione sul bancone potrebbe essere maggiormente curata. I dolci ben omaggiano la tradizione siciliana, tra paste vergini, paste di mandorla, paste alla frutta, sfince di San Giuseppe, cannoli, ma qui non si rinuncia nemmeno a

qualche spunto più moderno, ad esempio con le cheesecake. Per la colazione, buon assortimento di cornetti, sfoglie con la crema, iris fritte, conchiglie, da gustare insieme a espressi decisi e armonici. Il comparto salato è uno dei motivi di attrazione, spazia dalla gastronomia (da provare gli anelletti al forno) alla rosticceria, che propone una quantità di rustici e le famose arancine, ideali sia per un pranzo sia per accompagnare un drink all'aperitivo.

AUGUSTA [SR]



Caffè Premier

v.le Italia, 191

tel. 0931 512696

chiuso mercoledì



Un locale con una proposta completa, piacevole da frequentare e facile da raggiungere (se chiedete indicazioni in zona, tutti sapranno aiutarvi, perché è molto conosciuto). Qui si alza la serranda al mattino presto per iniziare la giornata a suon di caffè e cornetto o cappuccino e raviola (davvero buonissima). Tra le paste della colazione c'è comunque tanta scelta, e chi non ama i dolci lievitati può contare su una ricchissima proposta di pasticceria fresca (bignè, cannoli, tranci di torte), granite e gelati. Tavola calda e gastronomia vanno forte in pausa pranzo, quando il locale viene letteralmente preso d'assalto. Piacevole e rilassante l'ora dell'aperitivo, tra

scenografici drink e taglieri, per stuzzicare qualcosa di sfizioso. Efficiente il servizio.

BAGHERIA [PA]



Don Gino

Pasticceria dal 1949

via D. Alighieri, 66

tel. 091 968778

chiuso sempre aperto



Sempre molto frequentata a ogni ora grazie a una proposta poliedrica e di buon livello, è un'insegna solida nata nel 1949 come pasticceria per mano di Eugenio Codogno, soprannominato Gino. Ancora oggi a gestione familiare, gode di ampi e curati spazi che si prestano a ogni occasione, dai pranzi di lavoro alle riunioni familiari, luogo ideale pure per trascorrere pomeriggi in compagnia, magari con un buon tè o una cioccolata calda. La caffetteria è ben eseguita, e al mattino si può abbinare a uno dei tanti cornetti, trecce, brioche e sfoglie, tra cui non mancano opzioni vegane o realizzate con farine integrali. Altrettanto assortita la proposta di pasticceria, che spazia dai piccoli pasticcini alle torte, decorate con creme e frutta fresca. Buona gamma di salati e di rosticceria, perfetta pure per un piacevole aperitivo. Completa l'offerta il gelato artigianale.

BELPASSO [CT]



Condorelli
via Vittorio
Emanuele III, 532
tel. 095 912205
chiuso lunedì



A Belpasso dagli anni Trenta è una vera e propria istituzione. Oltre a tutti i prodotti della casa diventati icona della sicilianità, come torroncini, latte di mandorla, piccola pasticceria, il locale offre tante altre specialità tradizionali, dolci e salate. A colazione, assieme a un buon caffè o a un cappuccino dalla crema soffice, è possibile gustare cornetti, panzerotti, raviole con la ricotta e vari fagottini ripieni. Non mancano naturalmente le granite, e per una merenda o l'asporto si può fare affidamento sul ricchissimo bancone della pasticceria e delle torte. Invitante anche l'angolo della tavola calda, dal quale consigliamo gli arancini al pistacchio e la morbida pizzetta con le olive nere. Sterminato l'assortimento di biscotti, cioccolato, torroni, frutta Martorana, confetture (e quando periodo di dolci delle feste), che trovano posto dentro teche, alzatine e boule in vetro.

BOLOGNETTA [PA]



Caffè Delizia
via V. Emanuele, 38
tel. 091 8724324
chiuso mercoledì



Ci sono le attenzioni e la supervisione del talentuoso pasticcere Mauro Lo Faso dietro ogni invitante proposta esposta nelle vetrine del locale, un'offerta che colpisce fin dal mattino per qualità e varietà. Il caffè - di una vicina torrefazione - è una miscela personalizzata 70% Arabica e 30% Robusta, ricca di aromi. Altrettanto gustosi i cappuccini, cremosi al punto giusto, i centrifugati, i succhi di frutta. Ma ciò che spinge anche i "forestieri" in questo piccolo angolo della provincia è soprattutto la bontà dei lievitati (cornetti, trecce, brioche, bagel, krapfen, danesi) e della pasticceria fresca, che spazia dai dolci tradizionali (come l'ottima cassata, con frutta candita homemade) a quelli più creativi. Encomiabile gestione familiare, ciascuno nel proprio ruolo, con una sapienza e una passione che si esprimono anche in un servizio attento e solerte.

CASTELBUONO [PA]



Fiasconaro
p.zza Margherita, 10
tel. 0921 671231

chiuso sempre aperto



È una di quelle imprese familiari che raccontano al meglio quanto le province italiane siano ricche di

patrimoni gastronomici. Fondata nel 1953 da Mario Fiasconaro, è conosciuta oggi in tutto il mondo grazie alla gestione abile e dinamica dei fratelli Fausto, Martino e Nicola. Il locale, gremito di clienti e turisti in ogni stagione, si trova di fronte al corner shop in cui è possibile acquistare panettoni, colombe, confetture, torroni e creme. Al bancone del bar, sorseggiando un espresso (ottenuto a partire da un blend di Arabica e Robusta), ci si può deliziare con la freschezza dei prodotti del vicino laboratorio: cornetti vuoti o con crema, cassate tradizionali o al forno, bignè di San Giuseppe, o la famosa "testa di turco", dolce tipico castelbuonese. Appaganti le brioche con gelato e panna, da consumare nel dehors sulla piazza.

CASTELLAMMARE DEL GOLFO [TP]



Tropical Bar
v.le Umberto I, 2
tel. 0924 32980

chiuso sempre aperto



Un'insegna che negli anni è riuscita a ritagliarsi un posto nel cuore di tanti affezionati e dei turisti di passaggio, e il merito va innanzitutto a una proposta versatile e completa. Qui la colazione ha i profumi dei deliziosi cartocci e delle golose cassatelle fritte, da sposare a espressi eleganti, corposi e avvolgenti, dalle note fruttate. Degna di nota la proposta salata,

che prevede rustici declinati in ogni forma e farcitura, tradizionali o rivisitati con personalità. Articolata la gamma di pasticceria, che offre mignon, torte e dolci classici (cassate, cannoli e sfince, pasticceria secca e di mandorle), spunti moderni e il gelato, da provare anche negli ottimi frappè e come farcitura dei babà, una vera goduria. Ottimi i cocktail, preparati da mani esperte, che accompagnano un ricco aperitivo, il giovedì sera allietato da musica dal vivo. Servizio attento e cortese.

CATANIA



Ernesto
v.le R. di Lauria, 91
tel. 095 491680
chiuso martedì;

in agosto sempre aperto



Insegna di lungo corso, rilevata negli anni Ottanta Francesco Urzi, e ancora in mano alla famiglia, Ernesto è uno dei più rinomati bar cittadini, tappa d'obbligo per catanesi e turisti che vogliono assaporare i sapori unici del territorio etneo sul lungomare. In laboratorio, guidato da Serena Urzi, si lavorano con tecnica e precisione ingredienti scelti, stagionali e locali. La giornata qui può cominciare con un espresso intenso e corposo, oppure un cappuccino da abbinare a raviole di ricotta, croissant, golosi pain au chocolat. In estate va forte l'accoppiata brioche e granita (ottima alla mandorla tostata). Il

gelato gioca un ruolo importante nella proposta, con i suoi oltre 40 gusti tra classici e non. Ben fornita anche la pasticceria. Per gli amanti del salato, consigliati gli arancini, in vari gusti. È possibile fermarsi anche a pranzo o per l'aperitivo.



Caffè Europa

c.so Italia, 304

tel. 095 372655

chiuso martedì;

in estate sempre aperto



Situato lungo corso Italia, una delle vie più importanti della città a pochi passi dal lungomare, dal 1962 il Caffè Europa è uno dei principali luoghi di ritrovo per catanesi e turisti. Bar e pasticceria, garantisce dal mattino a sera un'offerta di qualità. Colazioni con i fiocchi, che vedono protagonisti cornetti, iris e raviole di ricotta da accompagnare a ottimi caffè e cappuccini, oppure le deliziose granite e i gelati da gustare insieme alle soffici e profumate brioche. Ricca e varia la pasticceria, con in testa i capisaldi della tradizione come cannoli a geli di frutta, paste di mandorla, cassatine e le tante torte (da provare quella con le fragoline). Di livello la rosticceria, tra i must le pizzette con le olive, le cipolline, le bolognesi e gli arancini, buona anche la scelta di piatti espressi a pranzo. Bene l'aperitivo, dai cocktail agli sfiziosi bocconi salati.



Mantegna

v.le R. di Lauria, 77

tel. 095 2163897

chiuso lunedì



Proprio di fronte al mare di Ognina, il Bar Pasticceria Mantegna è il luogo ideale per godersi una pausa di qualità dalla colazione all'aperitivo. Il bancone è sempre ben fornito, ricco di tante specialità locali come i cannoli, le paste di mandorla, la "graffa catanese" (morbida ciambella fritta ricoperta di zucchero) e tanto altro ancora, mentre la caffetteria accompagna con espressi decisi, cappuccini ben montati, una buona scelta di bevande calde e fredde. Presenti anche le granite, consigliate nei gusti pistacchio e mandorla. Chi ama il salato troverà cartocciate, arancini, cipolline e una squisita siciliana, con tuma e acciughe, una sorta di pizza fritta chiusa che somiglia a una mezzaluna. Per l'aperitivo, una vasta scelta di taglieri di salumi, stuzzicheria tipica, mini sandwich, fritturine, cocktail.



Quaranta

p.zza M. Battaglia, 17/20

tel. 095 7124893

chiuso sempre aperto



Più di quarant'anni di attività per questo bar pasticceria sul lungomare, di fronte alla baia di Ognina, dotato di una accogliente veranda e tavoli esterni perfetti per le giornate

di sole. Si passa volentieri a colazione, che qui può essere con granita e brioche o con un buon cappuccino, iris, panzerotti e raviole. Gli amanti della tipica cipollina (sfoglia ripiena di cipolla, formaggio, pomodoro e prosciutto cotto) ne possono trovare una fatta ad arte, da provare pure la bomba con mozzarella e prosciutto, gli arancini (ottimo quello del Re, con besciamella e mozzarella) e le altre specialità della rosticceria. Per il pranzo, anche primi e secondi di carne e pesce, tra cui un gustoso timballo di anellini alla Norma. Ampia la proposta di gelati, torte e pasticcini. Da segnalare i dolci della tradizione, dalle olivette di Sant'Agata (in vari gusti) a paste di mandorla e frutta Martorana.



Café Sauvage

c.so Italia, 1
tel. 095 0933431

chiuso sempre aperto 

Dalle prime ore del mattino fino a sera i tavolini del Sauvage sono sempre pieni. È infatti un locale molto apprezzato da un pubblico variegato di professionisti e studenti che frequentano questa vivace zona centrale tra il Tribunale e l'università. Colazione, pranzo e aperitivo sono i momenti clou. Protagonisti del mattino, insieme a espressi e cappuccini, sono i buoni cornetti e i panzerotti, dalla frolla sottile e fragrante ripiena di vellutata crema, pasticceria

o al cioccolato. Deliziose le granite alla frutta di stagione, da gustare con le brioche appena sfornate. Per il pranzo, i classici della rosticceria catanese (tra cui pizzette, arancini e "accartocciate"), primi e secondi espressi. Ad accompagnare lo scorrere del pomeriggio, torte al trancio e coppe gelato. Punto di incontro per l'aperitivo, da trascorrere in compagnia di drink e taglieri carichi di stuzzicherie.



Savia

via Etnea, 302

tel. 095 322335

chiuso lunedì



Savia si incontra nel cuore del "salotto buono" di Catania, dal 1800 baluardo della tradizione e tappa imperdibile per una "full immersion" nei sapori locali. Dal mattino a sera è possibile accomodarsi ai tavoli interni ed esterni - di fronte a Villa Bellini, polmone verde etneo - e lasciarsi conquistare dalla sua ricchissima offerta. A colazione, spazio a ottimi caffè e cappuccini, ai grandi cannoli dalla scorza croccante - con ricotta o cioccolato -, a cornetti, panzerotti e treccine, ripiene della stessa deliziosa crema dei buonissimi bignè. Quando la stagione si fa più calda è un tripudio di brioche e granite (da provare i gusti mandorla e caffè, cioccolato e pistacchio), coppe gelato e "pezzi duri", a fette o in monoporzione. Fiore

all'occhiello la rosticceria e gli arancini, da non perdere quelli al pistacchio e alla catanese (con pomodoro e melanzane fritte), anche se il più amato rimane il classico al ragù, con carne a pezzi.



Spinella

via Etnea, 294

tel. 095 327247

chiuso mercoledì,

in estate sempre aperto 

Classe 1936, Spinella è uno degli storici bar cittadini, e si incontra lungo la centrale via Etnea, di fronte all'ingresso del Giardino Bellini. Varietà è la parola d'ordine fin dal mattino, quando si sceglie tra panzerotti di frolla dal cuore di cioccolato, crema o ricotta, raviole di ricotta fritte e al forno, brioche e rosticceria, dagli arancini a cartocciate miste e altre bontà. Digni di nota la pasticceria (sempre consigliato il cannolo), i gelati e granite. Alle belle confezioni di paste di mandorla, biscotti e frutta Martorana è dedicato un bancone in cui trionfano i colori e i profumi dell'isola. Buona la caffetteria, a partire dall'espresso. Gastronomia e piatti espressi in pausa pranzo, mentre all'aperitivo vengono serviti cocktail con ricchi taglieri di piccola rosticceria e stuzzicherie. Piacevole la sosta ai tavoli esterni, all'ombra degli alberi e del barocco cittadino.



Terra²

via del Bosco, 24

tel. 095 16939082

chiuso domenica;

in estate sempre aperto 

Terra² è il bar biologico nato dalla passione di due amiche, Simona ed Eleonora. Si trova al piano terra di una casetta, è un luogo intimo e accogliente dove fermarsi per gustose colazioni e pranzi con prodotti freschi a km0. Al mattino, spazio a cornetti, iris, panzerotti, cheesecake (da provare), Sacher e torte fatte in casa, anche senza glutine e lattosio, che trovano compagnia in buoni espressi e cappuccini. Molto apprezzate le granite, anche per l'originalità dei gusti, da quelli di frutta, come lampone o mandarino, ai più particolari ricotta di bufala, cioccolato modicano, Rametta, Minnuzza. Soffici e gustose le brioche, disponibili pure nelle varianti vegane, ai cereali o al cioccolato. La cucina propone piatti che variano in base alla stagionalità, agli ingredienti reperiti al mercato e alla fantasia, dal pollo a polpette, pesce, pietanze vegetariane e vegane.



Tris Bar

p.zza Santa Maria

della Guardia, 5

tel. 095 383953

chiuso mercoledì



Dalla colazione al dopocena, passando per pranzi, merende e aperitivi: il Tris Bar da oltre

60 anni è un punto di incontro e un riferimento in zona per chi voglia concedersi un momento di relax. Nella proposta mattutina ci sono brioche, cornetti, raviole con la ricotta, tutti preparati con prodotti freschi e locali, e da accompagnare a una valida caffetteria. Ampia la gamma di granite, gelati, di torte e dolci tradizionali (come i cannoli alla ricotta o al cioccolato), e secondo calendario di specialità locali, dai buccellati natalizi a crispelle di San Giuseppe, olivette e minnuzze di Sant'Agata. A pranzo, a cena e per l'aperitivo, oltre a cartocciate, arancini e alla rinomata "pizzetta del Tris", è possibile gustare anche i piatti di cucina siciliana e catanese, come i maccheroncini al forno (da provare) e secondi di carne e pesce. Tavoli interni ed esterni per accomodarsi.

CINISI [PA]



**Pasticceria
Palazzolo**
via Nazionale, 123
tel. 091 8665265
chiuso mercoledì

Storica attività che affonda le radici negli anni Venti del Novecento. A onorare il prestigioso nome di famiglia oggi c'è il pasticcere Santi Palazzolo, tra i nomi di punta del settore, che ha ampliato l'attività con uno showroom all'aeroporto Falcone-Borsellino e il Pastry Lab, nuovo progetto a Terrasini.

Tra brioche, sfoglie e cornetti c'è l'imbarazzo della scelta fin dalla colazione, da completare con espressi e varianti sempre preparati con attenzione. Su alti livelli la sterminata offerta di pasticceria, realizzata ad arte e con ottimi ingredienti, con tutto il repertorio della tradizione siciliana al gran completo più tante creazioni classiche e moderne altrettanto curate. Tutto è da provare, dai cannoli a monoporzioni, mignon e torte. Tra gli imperdibili la cassata, le reginelle, i buccellati, la frutta Martorana. In linea il salato: ottime le arancine, le pizzette e i calzoni, come anche i piatti tipici.

FLORIDIA [SR]



Bar Ariete
c.so Vittorio
Emanuele, 725
tel. 0931 943133
chiuso mercoledì



Tutta di competenza del laboratorio artigianale l'offerta di questo locale, molto conosciuto e apprezzato in città, frequentato a tutte le ore grazie a un'offerta pensata per coprire ogni momento della giornata. Le gustose raviole di ricotta, i cornetti farciti, le trecce consentono ottime colazioni, che contano anche su espressi dal gusto deciso e persistente. Esposta sul banco, una ricca carrellata di dolci tradizionali che varia anche seguendo le ricorrenze, tra cui babà in vari formati

e farciture, dita di apostolo, cannoli alla ricotta e tanti pasticcini, magari da abbinare ai golosi caffè caldi e freddi per una pausa pomeridiana. Punta sulla tradizione anche la proposta food, che spazia dalla impanata con spinaci alla pepata, dai fritti a bruschette, rollò, tartine, paninetti e piatti per accompagnare aperitivi e pause pranzo. Il locale è curato, e il personale gentile e garbato.

GIARDINI NAXOS [ME]



Caffè Cavallaro
c.so Umberto I, 165/167
tel. 329 3378799

chiuso martedì



Fondata oltre 70 anni fa, questa bella attività di famiglia è oggi egregiamente portata avanti dalla terza generazione. Un indirizzo per una pausa a ogni ora, a partire dal mattino, quando insieme a espressi e cappuccini preparati con una aromatica miscela di Arabica, si possono gustare croissant, sfoglie tiepide e lievitati di tanti tipi. Degno di nota il comparto sottozero, grazie a un ampio assortimento di granite, gelati in gusti di stagione, semifreddi, tipici pezzi duri e torte gelato. Ricco pure il banco pasticceria, che ospita una produzione prevalentemente tradizionale, tra mignon, cannoli, fiori di mandorla, biscotti e torte. In salato si spazia dalla rosticceria alla gastronomia, dai tradizionali rustici ai piatti caldi. All'aperitivo si brinda con

cocktail e long drink spizzicando stuzzichini caldi e freddi. Servizio garbato e attento.

LENTINI [SR]



Pasticceria
Navarra
via Conte Alaimo, 8
tel. 095 941045
chiuso lunedì



Insegna con oltre un secolo di storia, Navarra è sinonimo di tradizione, bontà e qualità. La sede storica di via Conte Alaimo (ce n'è un'altra a Carlentini, in via A. Gramsci, 41) continua a essere un piacevole posto da frequentare, l'ambiente è classico, dispone di sale interne e di un dehors fruibile in ogni stagione. Di buon livello la caffetteria, accompagnata al mattino da lievitati sfogliati, iris al cioccolato, cannoli, ciambelle e dolci da forno. Tra le specialità da non perdere le raviole di ricotta, che si sciolgono in bocca, bene anche la pasticceria tradizionale, i gelati e le granite in estate. Gastronomia e rosticceria per la pausa pranzo, con opzioni per tutti i gusti, tra arancini, cipolline, pizzette, lasagne, pasta fredda, secondi di carne e pesce. Gradevole l'aperitivo. Personale gentile e professionale. Rinomato servizio catering.

LERCARA FRIDDI [PA]

**Pasticceria Oriens****p.zza Umberto I, 6****tel. 091 8251530****chiuso** mercoledì 

Tra la costa palermitana e quella agrigentina c'è tutto un entroterra da scoprire, fatto di opere architettoniche e specialità naturalistiche e specialità culinarie. Uno dei migliori modi per approfondire la conoscenza di queste ultime è fermarsi a Lercara Friddi per assaporare le pantofole, dolci tipici del luogo, da concedersi a ogni ora insieme a un buon caffè, intenso e aromatico, servito con cura. La proposta della pasticceria è variegata, e annovera, insieme ai classici del repertorio siciliano, buoni lievitati da colazione (imperdibile il cartoccio) da gustare con cappuccini setosi e rotondi. In pausa pranzo rustici assortiti, e per merenda c'è solo l'imbarazzo della scelta tra mignon, frollini, paste secche, gelati, torte e semifreddi, anche di gusto moderno. Locale curato, con piacevole dehors godibile nella bella stagione. Servizio affabile.

MARSALA [TP]

**Antica Pasticceria****De Gaetano****p.zza G. Mameli, 8****tel. 0923 713331****chiuso** giovedì;**in estate sempre aperto**  

Tanti i motivi per fermarsi in questo storico locale del centro: primo fra tutti la varietà della proposta di colazione, servita fino a mattina inoltrata insieme a piacevoli espressi. Si può scegliere tra sfince con la ricotta, tranci di cassata, ciambelle, cannoli e cornetti, semplici o farciti, da inzuppare nei cremosi cappuccini. Il palco è dominato dal repertorio di pasticceria siciliana, molto ben eseguito, ma anche il salato è rappresentato a dovere e gli amanti del genere qui trovano pane per i loro denti. Arancine, pizzette, calzoni, e poi due specialità, focaccia e patè (la prima una brioche, la seconda una sfoglia) farcite con ragù di pollo, pezzi di tavola calda esclusivi del marsalese. Locale frequentatissimo. Servizio all'altezza.

**Juparanà****p.zza F. Pizzo, 11****tel. 0923 953758****chiuso** domenica  

Il design moderno e l'atmosfera glamour caratterizzano questo locale con interni luminosi e un ampio e curato spazio verde, piacevole da frequentare

soprattutto la sera, per aperitivo o cena. L'offerta completa fa sì che l'insegna sia un buon approdo per tutta la giornata. Le colazioni contano su un generoso repertorio di dolcezze, come cornetti, ciambelle, cartocci, cannoli, genovesi, che trovano supporto in espressi e cappuccini gradevoli. In pausa pranzo, tavola calda e gastronomia, carpacci, insalate, ma anche gnoccoli, busiate e altre specialità trapanesi. La sera ristorante con cucina di mare. Pasticceria assortita, e per l'aperitivo taglieri e sfizi salati accompagnati da buoni cocktail. Servizio di grande cortesia.



Oasi Bar
c.da Fontana di Leo, 166
tel. 0923 996224
chiuso lunedì



Un ritrovo per golosi lungo la statale che collega il capoluogo al suo aeroporto, in una zona molto trafficata. Buon pit stop a ogni ora, grazie a una proposta che punta sulla tradizione e su selezionate materie prime. La serranda si alza all'alba, per assicurare anche ai più mattinieri colazioni di gusto con buoni espressi e cappuccini, cornetti, cartocci, treccine e tanto altro. Must dell'insegna è il cannolo di ricotta, affiancato da un ricco repertorio di paste, torte al trancio, monoporzioni e pasticceria secca. Per spuntini e pause pranzo, i classici della tavola calda (arancine, pizette,

brioche ripiene, ravazzate) e buoni piatti, come le busiate, i fritti misti, il cous cous di pesce. Ad accompagnare i drink dell'aperitivo, taglieri con salumi e formaggi, rustici mignon, bruschette e tartine. In estate c'è anche il gelato. Personale efficiente.

MAZZARINO [CL]



Ariston Dolci
c.so Vittorio
Emanuele II, 161
tel. 0934 381108
chiuso martedì



Un bel bar pasticceria ubicato proprio in centro storico, gestito da generazioni dalla famiglia Cinardo, dedita alla pasticceria, all'accoglienza e alla trasmissione dei sapori genuini della tradizione siciliana. Si sosta volentieri qui per assaporare un buon caffè, estratto a mestiere e servito con cura sia nella versione espresso che nei morbidi cappuccini. Ad addolcire ogni momento della giornata ci pensano le paste da colazione (assortite nelle forme e nelle farciture) e l'ampio parterre di pasticceria da forno e da frigo che colora il vivace bancone. Per spuntini e pause pranzo ci si può affidare a una sfilza di rustici dalle dimensioni generose e dai sapori ben orchestrati. Creativa e ben sviluppata la proposta di pasticceria moderna. Sfizioso l'aperitivo.

MESSINA

**Bar Astoria**

**p.zza Cairoli,
ang. viale San Martino, 67
tel. 090 2922597**

chiuso sempre aperto  

È un locale centralissimo, proprio sulla piazza principale, e si caratterizza per gli arredi di gusto moderno e una proposta versatile e completa. La pausa caffè qui si fa con espressi densi e piuttosto intensi, che al mattino si possono sposare con delicati croissant e lievitati, ottimi pure insieme a un vellutato cappuccino, ben proporzionato ed equilibrato al palato. Non possono mancare le brioche, sempre fresche, ideali da abbinare a una granita oppure da riempire con il gelato. Sempre in tema gelato poi, spazio a torte, tronchetti e mignon da gustare in un boccone. L'offerta del banco pasticceria comprende i grandi classici della tradizione, cannoli in primis, paste in piccolo e grande formato e crostate. Per uno spuntino, rustici, tramezzini e ricchi taglieri di salumi e formaggi, perfetto accompagnamento anche per i buoni drink. Servizio semplice ma efficace.

**Doddis**

**La Tradizione
via G. Garibaldi, 414
tel. 090 43943**

chiuso lunedì  

Tra le più rinomate pasticcerie cittadine, Doddis è una storica insegna condotta oggi dalla terza generazione di famiglia. La qualità dei suoi dolci poggia su una selezione di materie prime di tutto rispetto, lavorate con maestria ed esperienza. Ve ne accorgete subito addentando un croissant o uno dei soffici lievitati, il modo migliore per dare avvio alla giornata insieme a un espresso ottenuto da una morbida miscela torrefatta localmente. L'intera offerta omaggia la tradizione: troverete quindiquisite granite, raffinate cassate, deliziosi cannoli, pignolate, Bianco e Nero, frutta Martorana, e ancora torte, pasticceria secca e un bel repertorio di semifreddi, pezzi duri, schiumoni. Immancabili i dolci tipici delle feste, come gli agnellini pasquali e stelle di Natale. Nel comparto gastronomia, rustici, torte salate e piatti cucinati. Aperitivo con ottimi cocktail, etichette di livello, sfizi caldi e freddi.



Irrera 1910
p.zza Cairoli, 12
tel. 090 712148

chiuso sempre aperto  

Uno dei baluardi della tradizione messinese, Irrera si incontra nel salotto buono della città, indirizzo del cuore per tanti habitués e un riferimento per i turisti. Classe 1910, è un elegante bar e pasticceria che conta varie storiche specialità, come ad esempio la cremolata di fragoline, l'imperdibile cassata, ma anche il Saint Moritz, i pasticciotti e i cannoli, il Bianco e Nero. E ancora, mignon e frolle, gelati e granite, dolci delle feste e tante altre bontà da acquistare in belle confezioni. Buona la colazione, grazie al bel ventaglio di lievitati e a una caffetteria che lavora bene. Per l'espresso, estratto con cura, si può scegliere fra tre miscele, e sono ben eseguite anche le varianti con il latte. Il curato spazio interno e il dehors su piazza Cairoli si prestano pure per un aperitivo con cocktail, bollicine e sfizi salati. Il servizio è attento e gentile.



Jetée Café
fraz. Villaggio Paradiso
via Consolare
Pompea, 143
tel. 090 7385578

chiuso sempre aperto  

Piccolo e accogliente locale sulla riviera, luogo ideale per concedersi una sosta con vista

sull'incantevole panorama dello Stretto, magari gustando un'ottima granita e una morbida brioche. Buona la scelta di lievitati e sfogliati a colazione, da abbinare a caffè e cappuccini preparati correttamente, e per il tea time non mancano frolle, dolcetti e torte del giorno. Rustici tipici, piadine e focaccia messinese sono appetitose opzioni per un break, mentre chi cerca qualcosa di più sostanzioso a pranzo può contare su insalate e piatti tradizionali. Gettonato l'aperitivo, quando si assaporano cocktail e long drink miscelati con cura, bollicine e birre locali ghiacciate, serviti insieme a taglieri di formaggi e salumi siciliani, tramezzini, bruschette, sfizi caldi e freddi. Il servizio è premuroso e sorridente.



Miscela d'Oro
Sicilia 1946
p.zza Cairoli, 5
tel. 090 7384698

chiuso lunedì  

Ospitato in un palazzo storico nel cuore della città, il raffinato locale della famiglia Urbano, torrefattori dal 1946, è un'ottima sosta a ogni ora del giorno. L'intera offerta parla di Sicilia, come anche gli arredi, impreziositi da tocchi di design. La scelta in tema caffè, disponibile da acquisto o in degustazione, è davvero ampia. Ottimi gli espressi e i cappuccini, accanto a caffè americani e cold brew, da gustare in purezza

o aromatizzati. Di qualità la proposta dolce, che accompagna colazioni e merende con lievitati, sfoglie e dolci tradizionali come cassata, cannoli, paste di mandorla e biscotti tipici. Dalla moderna cucina a vista buoni piatti caldi e freddi per il pranzo, ma anche rustici e tramezzini. Apprezzato l'aperitivo, che conta su cocktail di bella fattura da sorbire stuzzicando gustosi sfizi salati. Il personale è preparato.



Antica Pasticceria Venuti

via T. Cannizzaro, 146
tel. 090 9213543

chiuso sempre aperto 

Un locale ampio e centrale, sempre molto affollato grazie a un'offerta variegata e adatta a ogni esigenza. Al mattino si sceglie da una buona gamma di cornetti e lievitati, da abbinare a espressi e derivati ben eseguiti, ottenuti da una miscela di Arabica di una torrefazione locale. Per un dolce intermezzo nel corso della giornata si può puntare su gelati, mignon e paste di mandorla, ottimi pure per l'asporto, come anche la ricca carrellata di dolci tipici (pignolata, Bianco e Nero, Lulù), torte, zuccotti e tante altre bontà tutte da provare. In salato proposte più e meno veloci per spuntini e pause pranzo, tra piadine e toast, tramezzini e rustici, insalate e piatti caldi. Valida proposta beverage, che spazia dai drink a vini e bollicine,

da sorbire all'aperitivo insieme a tartine, stuzzichini caldi e freddi, taglieri, focaccia messinese. Il servizio è cortese.



Vinci

via Garibaldi, 439
(isolato 487)
tel. 090 43667

chiuso mercoledì



Nata per mano del pasticcere Domenico Vinci, l'insegna è una garanzia fin dal 1974. Un pregiato blend di Arabica è il segreto dell'ottimo espresso, base pure per cappuccini montati ad arte, shakerati e la sempre gettonata crema caffè. Ideale l'abbinamento mattutino con i freschissimi lievitati, e a ogni ora con i buonissimi mignon che si sciolgono in bocca. Rinomati i dolci a base di ricotta, dai cannoli ai sospiri di monaca alla deliziosa cassata, ma si viaggia altrettanto bene con gli altri capisaldi della tradizione siciliana e messinese, come i biscotti (squisiti 'nzuddi e piparelle), il Bianco e Nero, i fior di mandorla e la frutta Martorana. Immaneabili, inoltre, frolle, dolci al cucchiaino, pezzi duri, tronchetti gelato e torte, e il repertorio si amplia ulteriormente con le specialità delle ricorrenze. Da provare le brioche con la granita o il gelato. Servizio molto affabile.

MILENA [CL]



Dolci Creazioni

Palumbo

p.zza G. Garibaldi, 37

tel. 0934 933199

chiuso lunedì



Le estrazioni attente, che regalano sorsi aromatici e persistenti, sono solo uno dei tanti motivi per fermarsi in questo bar pasticceria molto rinomato in zona, che della solida gestione familiare e della qualità delle materie prime adoperata in produzione ha fatto le sue caratteristiche principali. L'offerta è ben strutturata, e scandaglia a fondo l'universo dolce. Cannoli con ricotta da provare, e al mattino cornetti e brioche abbinati alla più che piacevole caffetteria. Si prosegue con biscotti, frollini, paste di mandorla e frutta Martorana. Dolci tipici siciliani (cassate, cassatelle, cannoli e torte Savoia, anche nella golosa versione al pistacchio) e grandi lievitati sono preparati secondo antiche ricette e conservano il gusto della tradizione. Semplice ma piacevole l'aperitivo. Servizio premuroso e cortese.

MODICA [RG]



Adamo Caffè

via Marchesa Tedeschi, 17

tel. 0932 1972546

chiuso lunedì;

in estate sempre aperto



Ha ingrandito il laboratorio Antonio Adamo, che a Modica sta scrivendo una bellissima pagina di storia della ristorazione. Croissant leggerissimi e pain au chocolat da manuale sono i protagonisti del mattino, insieme a un buon ventaglio di paste classiche (trecce, conchiglie, fagottini). Immane le brioche con il tupper, da inzuppare nelle eccellenti granite (provate i gusti ricotta e caffè) o nelle cremolate preparate con frutta di stagione. Per accompagnare, si ordinano espressi dall'aroma corposo e persistente e cappuccini con una crema di latte dalla trama spessa e setosa; in estate tè freddo o un ottimo latte di mandorla. Gradevolissima la proposta di pasticceria salata e di rustici, non da meno le torte moderne e i mignon (tartellette, bigné, cannoli). Servizio gentile e curato, tavoli dentro e fuori.

Caffè dell'Arte



c.so Umberto I, 114

tel. 0932 943257

chiuso martedì



Ha suscitato parecchio clamore l'annuncio inaspettato della famiglia lacono, che durante la lavorazione di questa guida ha

comunicato che per l'autunno è previsto il trasferimento dalla sede storica di corso Umberto I, a una nuova location nel quartiere Sorda. La promessa è quella di mantenere immutati staff e produzione, e quindi anche nei nuovi locali si potrà contare sulla "solita" variegata gamma di prodotti tradizionali artigianali per cui l'insegna si è tanto contraddistinta negli anni. Nell'attesa di vedere il nuovo corso, come da prassi il giudizio è sospeso.



Kaffa Street Bar

**fraz. Frigintini
via Gianforma
Margione, 46
tel. 392 2373235**

chiuso domenica pomeriggio 📶

Coppia nella vita e nel lavoro, appassionati ricercatori di cose buone, Giorgio e Carmela hanno deciso di investire sul territorio - siamo a Frigintini, località di campagna a una manciata di chilometri da Modica - dando vita a questo bar moderno, diventato un vero ritrovo per golosi. I chicchi per gli ottimi espressi e caffè filtro sono selezionati con cura da torrefazioni siciliane, ma consigliamo di provare pure le spume di caffè o di carrube, fatte in casa, davvero squisite. Buone pure le brioche artigianali, con farine di grani autoctoni, e le granite. In pausa pranzo insalate e piatti espressi che cambiano giornalmente in base

alla disponibilità di mercato e alla stagionalità degli ingredienti. Per l'aperitivo, cocktail ben fatti, qualche calice di vino e deliziosi burger, con bun homemade, carni e formaggi locali. Il servizio è una coccola.



Rosy Bar

**via Risorgimento, 4
tel. 0932 906649
chiuso mercoledì;**

in estate sempre aperto 📶 📶

Solida insegna a gestione familiare nel quartiere Sorda che è un punto di riferimento per i tanti che qui si fermano per una appagante colazione all'italiana o, d'estate, per una cremolata preparata a regola d'arte (quest'anno provate il gusto pera e cioccolato). Espressi dalla gradevole aromaticità e cappuccini rotondi scaldano le mattine insieme al profumo di cornetti e brioche, sfoglie con le mele e ventagli super golosi. Oltre a una buona produzione di cioccolateria modicana, di biscotti della tradizione (con 'mpanatigghi degni di nota) e frollini al burro, l'offerta comprende un ricco comparto sottozero, tra gelati artigianali, spume e tronchetti di pezzi duri in gusti classici venduti a peso. Classico l'aperitivo, con soft drink, birra o calici di vino locale. Possibilità di accomodarsi in sala o nel tranquillo dehors. Servizio garbato.

NARO [AG]



Pasticceria Melilli

via Umberto I, 132

tel. 0922 957381

chiuso lunedì tutto il giorno
e domenica pomeriggio



Il locale di Gaetano Melilli sembra essere un faro che illumina un pezzetto, poco conosciuto e poco frequentato, di entroterra siciliano. Fin qui si viene di proposito, per scoprire le bontà di questo bar pasticceria e approfittare di un pomeriggio libero per andare alla scoperta di questo borgo dell'agrigentino circondato da bellezze naturalistiche e che conserva quasi immutato un fertilizio di epoca medievale. Dolci di mandorla e frutta Martorana, mousse, semifreddi, cassatine e cassatelle, cannoli, verrine, cestini di frolla con crema e frutta, mini lemon tart sono solo alcune delle delizie che è possibile gustare insieme a un ottimo espresso da pura Arabica o a un cremoso cappuccino. La produzione annovera inoltre torte moderne, lambeth cake e grandi lievitati delle feste. Su ordinazione anche rustici siciliani. Moderno e curato il locale.

NICOLOSI [CT]



Marialuisa

Pasticceria

via G. Garibaldi, 125

tel. 095 911427

chiuso lunedì



Accogliente, curato, sempre lindo e ordinato, il locale della pasticceria Marialuisa Lamantia è diventato il posto del cuore di tanti affezionati. I profumati croissant, farciti con creme e confetture, sono uno dei motivi di richiamo, perfetti al mattino insieme a un buon caffè o a un cappuccino. Godibili pure le crostatine con confettura e i frollini, in alternativa si può puntare sulla classica combinazione granita e brioche (disponibile pure in versione veg e ai cereali). Ricchissimo il repertorio di pasticceria, tra cui ricordiamo le tartellette di frutta, i pasticcini e i dolci tradizionali come l'ottima minnuzza di Sant'Agata (da provare). Accanto alle torte da ricorrenza in pasta di zucchero, a cream tart, drip cake e nude cake, si trovano anche torte più tradizionali e torte gelato. Gettonato l'aperitivo, in formula buffet, con proposte che cambiano seguendo la stagionalità.



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

NOTO [SRI]

CAFFÈ SICILIA

c.so Vittorio Emanuele, 125

tel. 0931 835013

chiuso lunedì; in estate sempre aperto



Coccole da mangiare e da bere al Caffè Sicilia, il luogo in cui Corrado Assenza rende edibili i suoi pensieri e la sua filosofia. Colazioni e pause pomeridiane contano su ottimi lievitati, savarin, pasticciotti e soffici brioche accompagnate da granite di rara raffinatezza e gelati da manuale. Bene l'offerta di caffetteria, l'espresso ha note eleganti di frutta secca tostata e cioccolato, i cappuccini sono avvolgenti e setosi, il latte di mandorla una poesia, nella sua naturale dolcezza. Il banco è sempre ben fornito di trancetti monoporzione, la vetrina frigo di torte (buonissima quella al doppio fior di latte con crema al rum, zucca, arachidi e pompelmo rosa). Tante le specialità per un goloso souvenir, tra frollini confezionati, confetture e marmellate preparate con le primizie più dolci e succose, torroni, frutta Martorana e paste di mandorla. Servizio attento e professionale.

NOTO [SR]



Caffè Costanzo

via S. Spaventa, 7

tel. 0931 835243

chiuso mercoledì



Alle spalle di Palazzo Ducezio, la dolceria Costanzo è il locale ideale per chi ricerca una piacevole colazione, una pausa pranzo all'insegna delle specialità del territorio o un aperitivo gustoso. Semplice negli arredi e curata, quest'insegna propone una caffetteria di buon livello che si esprime al meglio negli espressi, che qui sono decisi e corposi, e nei setosi cappuccini. Classica la produzione di lievitati da colazione, cui si aggiunge un bel repertorio di dolci tradizionali, dai frollini a paste di mandorla e frutta Martorana, e ancora di granite, gelati, pezzi duri e bon bon. Dal banco della pasticceria fresca, cassate, cannoli e tranci di torte. Rustici siciliani per gli amanti del salato (assaggiate le lumere netine). Servizio rapido e cordiale.

Caffè Sicilia

VEDI SCHEDA PAG. 493

PACHINO [SR]



Pasticceria Royal

v.le A. Moro, 89

tel. 0931 592325

chiuso sempre aperto



Un affidabile bar di paese, tappa gettonatissima soprattutto

nel periodo estivo grazie alla fortunata posizione, a una manciata di chilometri dall'Oasi Faunistica di Vendicari, dalle sabbie bianche di San Lorenzo e dal modaiolo borgo di Marzamemi. Semplice negli arredi, sempre lindo e ordinato, è un buon indirizzo per una pausa caffè, di buona aromaticità, ma non manca un buon repertorio di bevande calde e fredde da accompagnare a colazione o nel pomeriggio con cornetti, ciambelline, brioche, paste e tranci di torte, tutto di produzione propria. D'estate l'offerta si amplia con le granite, il gelato e il salato (arancini, pizzette e altre specialità locali). Per le feste grandi lievitati e a Pasqua anche uova di cioccolato.

PALAZZOLO ACREIDE [SR]



Pasticceria Caprice

c.so Vittorio

Emanuele, 21

tel. 0931 882846

chiuso lunedì



Fa sempre piacere una sosta in questo bel bar pasticceria in pieno centro. Appena entrati il colpo d'occhio del lungo bancone all'ingresso, ricolmo di tantissime leccornie, è notevole. C'è l'imbarazzo della scelta fin dalla colazione, tra lievitati, sfoglie e specialità locali (suggeriamo sempre l'assaggio della famosa raviola di ricotta) che accompagnano una caffetteria classica, tra espressi robusti e

cappuccini dalla crema spessa e molto fine. Buoni anche i gelati e le granite, da abbinare alle soffici brioche. Colorato e fornito lo spazio dedicato alla pasticceria tradizionale siciliana, come quello della biscotteria. Nella seconda saletta un bancone che ospita i rustici e la gastronomia, per la pausa pranzo o la cena. Posti a sedere in sala e in veranda. Personale gentile.



Corsino 1868
via Nazionale, 2
tel. 0931 875533
chiuso martedì



Storica e rinomata insegna a gestione familiare (con papà Sebastiano e il figlio Vincenzo in laboratorio, mamma Itria e le figlie in accoglienza e amministrazione) che vanta un valido team di collaboratori divisi tra questa sede e quella dedicata al gluten free, al civico di fronte. Il locale è sempre curato e ben tenuto; la ristrutturazione dello scorso anno ha dato nuova luce agli spazi interni. Due gli ingressi su via Nazionale, e due i banconi per ciascuno di essi: uno molto ampio dedicato alla pasticceria fresca e da forno, alla viennoiserie e alla biscotteria; l'altro votato al salato, con il suo invitante repertorio di rustici tradizionali. Consigliata la sosta a colazione, che gode di ottimi croissant, pain suisse pere e cioccolato, cruffin con crema e frutti rossi e una bella scelta di bevande, a partire dagli espressi,

rotondi e aromatici, passando per i setosi cappuccini e deliziosi latte matcha. Servizio celere e garbato.

PALERMO



Accardi
via G. Amoroso, 1
tel. 091 485797
chiuso lunedì



"Melius abundare quam deficere": si potrebbe riassumere così la filosofia del bar pasticceria Accardi, dove dal mattino a sera ci si può fermare per mettere qualcosa di buono sotto i denti. L'offerta viaggia saldamente su un binario tradizionale, e ben rispecchia le aspettative dei palermitani. L'espresso (da una miscela 80% Arabica e 20% Robusta) è intenso e cremoso, quanto i corposi cappuccini, proposti pure in versione senza lattosio o vegetali. Assortito sia il reparto della pasticceria classica e da colazione, sia quello delle specialità salate, tra cannoli, cartocci, cornetti, ciambelle, arancine, calzoni e rollò, solo per fare qualche esempio. La gastronomia, di tutto rispetto, è ben bilanciata fra sostanza e leggerezza, e spazia dagli anelletti al forno alle polpette al sugo, fino a verdure grigliate, insalate di riso e pizza (solo nei weekend). Servizio attento.



Pasticceria Alba

p.zza Don Bosco, 7c

tel. 091 309016

chiuso sempre aperto



Insegna storica della città, nonché oasi tranquilla in una delle piazze più caotiche del capoluogo, il bar Alba propone fin dalle prime ore del mattino un'ampia scelta di specialità dolci e salate. L'assortimento di dolci da colazione fa da contraltare a un caffè robusto, apprezzato da chi predilige sapori più decisi. Sul versante salato, i generosi pezzi di rosticceria, dalle arancine a crostini, spiedini, calzoni e rollò, sono un'ottima alternativa a pranzo ai tradizionali primi piatti. Nella ricca proposta del banco pasticceria non mancano gli evergreen, come gelo di melone, Maria Stuarda, sfinge di San Giuseppe, cassate con ricotta, e cannoli. Qualche disattenzione di troppo nel servizio, comunque veloce.



Salvo Albicocco

v.le Regione Siciliana, 250

tel. 091 597450

chiuso sempre aperto



È una solida fama quella che precede questa insegna, che conta varie sedi cittadine e qui accoglie con un locale lindo e davvero ampio, cornice perfetta per una proposta che spicca per la sua varietà. La pasticceria è il pezzo forte, articolata in una miriade di referenze per ogni occasione e gusto, esposte

con ordine tra il ricchissimo bancone e le numerose vetrine. Fin dal mattino c'è solo l'imbarazzo della scelta tra dolce e salato, dalle brioche e lievitati alla invitante rosticceria di tradizione, che convince a partire dalla squisita rizzuola, con il suo ricco ripieno di carne e piselli. Degna di nota pure la gastronomia e gli spunti veloci per la pausa pranzo (dai tramezzini ai rustici), nelle belle giornate piacevole anche nel dehors. Ricco l'aperitivo. Sulla stessa via anche Les Caprices, dedicato a gluten free e senza lattosio.



Cappello

via N. Garzilli, 19

tel. 091 6113769

chiuso mercoledì;

luglio e agosto anche giovedì

e venerdì



Un cognome che in città basta da solo a rappresentare l'idea stessa di pasticceria, Cappello si conferma un riferimento per chi voglia concedersi una coccola. La sede storica di via Colonna Rotta è la meta ideale per godere della ricca della produzione dolce dell'insegna, con il sontuoso banco dedicato alla piccola pasticceria, alle monoporzioni, alla biscotteria secca e di mandorle. Qui in via Garzilli la caffetteria si fa meglio notare, con espressi e derivati ben realizzati a partire da un ottimo blend di Arabica, da sposare all'offerta dolce e salata.

La rosticceria si focalizza sui classici cittadini, da gustare da metà mattinata, e per colazione brioche, croissant e le celebri crostatine con frutta e crema pasticceria - in cui la vaniglia si sente e si vede -, con una bella vetrina imbandita di frutta Martorana a fare da contraltare. Personale gentile che risente, a volte, dei momenti di punta.



Casa Stagnitta
via Discesa dei Giudici, 46
tel. 091 6172819
chiuso domenica



Casa Stagnitta si incontra in una delle zone più affascinanti di Palermo, un'insegna che coniuga l'eleganza e la tradizione della torrefazione storica che la famiglia Marchese-Stagnitta gestisce da oltre un secolo. Bar, caffetteria e bistrò, è una tappa ideale per una sosta a ogni ora del giorno, magari dopo una passeggiata culturale fra Piazza Pretoria e la Chiesa della Martorana. In tema caffè si possono assaggiare (e acquistare) ottime singole origini, dall'Hawaii Kona a Jamaica Blue Mountain e Colombia Rum Barrique, e creazioni come il West Sapphire, espresso in salsa chai, crema di latte o panna, cannella. Di qualità la proposta di rosticceria e di dolci, fra cui spicca la brioche col tupper, da accompagnare a granite con panna e gelati. Molto professionale il servizio.



Costa
via G. D'Annunzio, 15
tel. 091 345652
chiuso lunedì

Rinomata insegna che coniuga la volontà di portare avanti una storia generazionale di passione per l'arte dolce siciliana a cornici d'eccezione. Alla sede storica e all'altra, bellissima, di via Maqueda, si è aggiunto un terzo punto vendita presso il Palermo Marina Yachting, nel nuovo Molo Trapezoidale, la soluzione ideale per godere di piacevoli soste con vista sulla fontana danzante più grande d'Italia. I capisaldi della pasticceria isolana ci sono tutti, con incursioni salate da tradizione, oltre a una piccola proposta di gastronomia, nella sede di via D'Annunzio. Buona la caffetteria, con espressi strutturati e cappuccini ben preparati. Si accompagnano con fragranti brioche, cornetti dalle molteplici farciture, ma anche tranci di torta, sfogliatelle e genovesi, oltre a tutte le possibilità offerte dalla biscotteria tradizionale. Cortese il servizio.



La Cubana
via G. Pitrè, 141a
tel. 091 213410
chiuso lunedì

Caffetteria, pasticceria, tavola calda, gastronomia e altro ancora: questa longeva insegna, che conta altre due sedi (in via Libertà e viale Strasburgo) rappresenta una istituzione cittadina, grazie alla pluralità e qualità della sua offerta. Nell'ampio locale si snodano i diversi banconi, dedicati ciascuno alle proposte variegiate che li caratterizzano. Abbondano i classici della produzione dolce isolana (ma non solo), che colpiscono per il bell'aspetto e si alternano a una ricca gastronomia, incentrata sulle specialità tradizionali. Per la colazione, lievitati dolci e classica rosticceria palermitana la fanno da padroni, da accompagnare a un caffè robusto e deciso, in cui forse abbondano un po' i sentori di tostatura. Tra i servizi offerti, anche catering ed eventi privati. Menzione speciale per il servizio, cortese e puntuale.



G.B. Matranga
dal 1964
via Sciuti, 60b
tel. 091 347120
chiuso sempre aperto

Chi dice "Matranga" pensa "lunetta con crema pasticceria": una vera delizia che rimane tra le imperdibili specialità della

casa. Attività di lungo corso solida e affidabile, è un indirizzo dove si passa con piacere sia per una pausa dolce che salata. All'interno dell'ampia sala, in cui è possibile consumare al tavolo, l'offerta è ritmata in base alle ore della giornata. Sul versante dolce, ecco quindi un bel repertorio di brioche, cornetti e ravioli dolci, ma anche piccola pasticceria, pralineria, torte monoporzione tradizionali e moderne. Immane poi i classici pezzi da rosticceria, dalle arancine a calzoni e pizzette. La caffetteria, che parte da una miscela a prevalenza Arabica dal gusto rotondo e cremoso, offre anche decaffeinati macinati freschi, cappuccini (pure senza lattosio o di soia), e cremini. Molto invitanti i gelati. Servizio rapido, preparato e cortese.



Galatea
loc. Mondello
via Galatea, 57
tel. 091 454653
chiuso lunedì;

in estate sempre aperto

Si conferma sempre un'ottima sosta il bar pasticceria Galatea, gestito con passione e professionalità dalla famiglia Lo Monaco. La completezza dell'offerta fa sì che il locale sia frequentato a ogni ora del giorno da una folta affezionata clientela. Dal bancone del bar arrivano espressi corposi e decisi e cappuccini ben montati, da abbinare a lievitati e sfogliati

dolci e salati, realizzati con pasta madre e lunghe lievitazioni. Ecco quindi ciambelle, iris fritte, cartocci con crema di ricotta e croissant, tradizionali o cubici, come detta la moda del momento. Da non trascurare le brioche, da gustare insieme ai buoni gelati artigianali o alle granite con panna. Particolare menzione per i mini babà dal fornito banco pasticceria. Di pura soddisfazione le pizzette, i calzoni fritti o al forno, le arancine e la mattonella. Molto professionale il servizio.



Maison Gavé
via T. Tasso, 120
tel. 351 5387757
chiuso lunedì



Il piccolo angolo di Francia condotto dal duo Filliaud-Mannina, propone con successo la formula della caffetteria bistro, che copre ogni pausa della giornata dalla colazione all'aperitivo. Gli arredi sono minimali, in stile retrò, e ben si accordano con le selezioni musicali francesi riprodotte in loop. Appena entrati si incontra il bancone, con vetrine che mettono in bella mostra le specialità dolci, dai croissant a canelè de Bordeaux, pain au chocolat, monoporzioni a base di crema al burro. Molto apprezzato il brunch del weekend, che offre un'ampia scelta di opzioni come crostini con formaggio di capra, croque monsieur e madame, zuppa di

cipolle, crêpe bretone, quinoa bowl, tutto da accompagnare con vini d'Oltralpe. Bella selezione di tè aromatizzati e caffè, estratti in espresso o in french press.



La Martorana
via Vittorio
Emanuele, 196
tel. 091 6536464

chiuso sempre aperto



Un'offerta quotidiana di ampio respiro che si articola dall'alba a notte inoltrata. Un bar ma anche pasticceria, gelateria e bistro. L'ubicazione nel centro storico lungo la pedonalizzata del Cassaro, ne fa uno dei punti fermi per residenti e vacanzieri. Alla colazione, italiana o "alla siciliana", si affianca quella internazionale in cui primeggiano uova alla Benedict, club sandwich, croque monsieur. La caffetteria, calda e fredda, parte con un semplice espresso (75% Arabica, 25% Robusta) per arrivare a un filtro da chicchi monorigine (Perù, o Brasile ed Etiopia) in french press. Originale il Yin e Yang, un caffè caldo e latte montato a freddo disponibile in varie aromatizzazioni. Ben assortita la scelta delle cioccolate e di tisane, in oltre 70 varietà. La carta del bistro annovera i classici della cucina siciliana e una valida selezione di vini. Attento e premuroso il servizio.



Morettino
Coffee Lab
 via Filippo Patti, 30
 tel. 380 1008624
chiuso sempre aperto

Una storia che inizia nel 1920 quella della famiglia Morettino, una delle realtà più interessanti in Italia, quando si parla di caffè. Morettino Coffee Lab è infatti solo l'ultimo tassello di un'azienda che della ricerca della qualità, dell'esclusività dell'esperienza e della pluralità dell'offerta ha fatto le sue stelle comete. Il locale al Palermo Marina Yachting, nel nuovo Molo Trapezoidale, è tante cose insieme. Innanzitutto, una micro roastery e un'eccellente caffetteria specialty, dove degustare singole origini o blend scegliendone le modalità di estrazione (dall'espresso alla moka, alle estrazioni in filtro). Decine, inoltre, le varianti di caffè e cappuccini, ma anche infusi, drink e coffee mixology. In linea la proposta food, tra torte, biscotti e monoporzioni (molte le opzioni vegane), pani e croissant con prodotti locali, piatti dal sapore europeo. Un plus la splendida vista sulla Cala di Palermo e l'ottimo servizio.



Rosanero
Ventisettembre
 via XX settembre, 38b
 tel. 091 6090227
chiuso lunedì



Il nome è un omaggio ai colori del Palermo Calcio, e questo indirizzo è la succursale in chiave moderna e ricercata del celebre bar di via Lincoln. Le premesse sono buone sotto ogni forma, sia per la qualità dei prodotti, sia per la gradevolezza degli ambienti e la prontezza del servizio. Salata o dolce che sia, l'offerta non smette di stupire e attinge a piene mani dalla tradizione. Per cominciare la giornata si può contare su un ricco ventaglio di dolci, dai cornetti a ciambelle, cassate, cannoli, brioche, millefoglie. Altrettanto assortita la rosticceria, con le pizette, i calzoni e le famose arancine, disponibili anche in versione mignon all'ora dell'aperitivo. Ottime le proposte della cucina (a vista) per il pranzo, su tutte ricordiamo gli anelletti al forno, la pasta alla Norma, le verdure grigliate, gli involtini alla palermitana.



San Michele

via N. Morello, 67

tel. 091 306665

chiuso sempre aperto 

Un rispetto per le tradizioni che si tramanda da oltre settant'anni consacra il San Michele come un indirizzo di riferimento per i palermitani di tutte le età. Complici un ambiente accogliente con arredi contemporanei, un servizio celere e preparato, e la generosa offerta della pasticceria e della rosticceria. Qui l'espresso è corposo, aromatico e avvolgente, grazie a un blend Arabica e Robusta, lo stesso utilizzato per i cremosi i cappuccini (in opzione con latte vegetale). Le prime colazioni sono inaugurate da brioche, cornetti alla crema, sfoglie alle mele, o dai mignon di cassate, cannoli, cestini di frutta e sfince con crema di ricotta, biscotti, torte monoporzione e praline. E ancora, calzoni fritti o al forno, arancine, pizzette, spiedini e crostini. Di alta manifattura la frutta Martorana.

Sciampagna

VEDI SCHEDA PAG. 502

Antico Caffè Spinnato

VEDI SCHEDA PAG. 503



Bar Vabres

via M. Cipolla, 83

tel. 091 6172014

chiuso domenica pomeriggio 

All'apparenza solo un bar pasticceria di quartiere dagli ambienti old style, in realtà è una vera chicca, mecca dei coffee lovers non solo palermitani. A dare la svolta alla storica insegna di famiglia è stato Alessio Vabres, folgorato sulla via degli specialty, che seleziona e tosta in proprio microlotti di piccoli produttori virtuosi. In degustazione, varie singole origini a rotazione, che diventano esperienza sia che si opti per l'espresso sia che si scelgano le estrazioni in filtro. Si accompagna con un'ottima viennoiserie di stile francese (croissant, pain au chocolat, pain suisse) a opera del fratello Mauro. Non manca la pasticceria tipica, dalle cassate ai cannoli, dalle sfince alle pregevoli iris fritte. Meritano menzione le squisite arancine, per molti le migliori della città, ma anche le deliziose pizzette (con farine siciliane), gli spiedini con carne e i crostini.



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

PALERMO

SCIAMPAGNA

via R. Wagner, 10

tel. 091 6739292

chiuso lunedì



La qualità di questa insegna potrebbe raccontarsi da sola, e non a caso è identificata unicamente dal cognome del suo artefice, da solo sufficiente a evocare maestria e classe. Non è semplice dire quante componenti intervengano nella caratterizzazione di un'offerta che così efficacemente mette insieme le possibili declinazioni del termine "cura": dagli arredi, luminosi e atti a lasciare alla superba produzione dolce l'appannaggio esclusivo della tavolozza dei colori, a quello che al loro interno è custodito, espressione della capacità di Carmelo Sciampagna di portare la classica pasticceria siciliana a dialogare con l'alta pasticceria contemporanea. Eleganti mignon, monoporzioni e fette di torta, irresistibili prima di tutto nell'aspetto, e una vera gioia al palato. La colazione mantiene le attese, e oltre ai lievitati del mattino, che difficilmente riuscirete ad apprezzare allo stesso modo altrove, sul fronte salato non mancano i grandi classici della rosticceria palermitana. Godetevi con un magistrale espresso o con quanto di altrettanto eccellente la caffetteria propone, lasciandovi consigliare da un personale attento e disponibile. Altra sede a Marineo.



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

PALERMO

ANTICO CAFFÈ SPINNATO

via Principe di Belmonte, 107

tel. 091 7495104

chiuso sempre aperto



Se nella concezione barocca sono le piazze a definirsi come i salotti cittadini, qui, dove a farla da padrona è l'eleganza Liberty dei primi del '900, prendere a prestito questa espressione appare proprio necessario. La storica caffetteria della famiglia Spinnato si trova infatti al centro della zona pedonale che collega via Ruggero Settimo e via Roma, ed è un luogo dove storia, architettura e cultura si fondono in un'unica, eclettica proposta. L'offerta non potrebbe essere più varia, tra forno, pizza a taglio, rosticceria (da provare le arancine, in primis quella con vastedda del Belice per la cremosità del ripieno), e un servizio di gastronomia che poco si discosta da quello di un ristorante. La pasticceria è incentrata sulla tradizione siciliana, di ottima fattura di tutti i capisaldi, dalle cassate ai cannoli alle sfince. Professionale e attento il servizio, pure al bancone della caffetteria, dove è un piacere fermarsi anche solo per un caffè, profumato e perfettamente armonico in cremosità e struttura. In via Belmonte anche Coffe & Chocolate, mentre a piazza Castelnuovo c'è Spinnato Politeama, con un ricco servizio di gastronomia.



Vera Coffice Break via Generale

Magliocco, 31
tel. 091 9820873

chiuso sempre aperto

Ampliato negli spazi per ospitare un angolo dedicato ai più piccoli, con tavoli e giochi, il locale di Vera Battaglia si conferma un indirizzo sempre valido per gli amanti del caffè di qualità. Dietro c'è il lavoro competente e appassionato di Vera, che propone pregiati specialty coffee estratti con grande cura in ottimi espressi, Chemex, V60, French Press e Hoop, il primo sistema di brewing per irradiazione di brevetto italiano. Le proposte ruotano in base alle produzioni stagionali, ad esempio Brasile Trapià, Ethiopia Shakiso, Colombia Women San Alberto. Non mancano specialità a base di latte e bevande vegetali, dal flat white a matcha latte e mocaccino, freschi estratti, smoothies e milk shake. Bella scelta di sfoglie, torte fatte in casa e lievitati, anche vegani. Per un light lunch, toast, sandwich e bowl. Preparato e cortese il personale.

PATTI [ME]



Gusto Papilla via Capitano

F. Zuccarello, 155
tel. 0941 362122

chiuso sempre aperto

Uno staff giovane e sorridente accoglie l'avventore in

questo piacevole locale dall'arredamento moderno, dotato di un godibile (e sempre affollato) dehors sul lungomare. Un indirizzo dove passare fin dal mattino per concedersi una colazione con espressi ben eseguiti cappuccini morbidi e di carattere, da accompagnare con croissant, french toast, pancake o una delle tante proposte salate. Ricca l'offerta della cucina, che spazia da focacce, piadine, crêpes, tartare e pokè, a insalate e vari piatti, per un pasto da concludere con una cheesecake o un flan caldo. Tra i punti di forza ci sono i cocktail, classici o nati dalla creatività del bartender, da sorseggiare al tramonto insieme a ottimi arancini (con il ragù di carne sfilacciata, cacio e pepe, ai pistacchi), panini o burger.

RAFFADALI [AG]



Di Stefano via Murano, 23

tel. 0922 473256

chiuso mercoledì

Le motivazioni per sostare in questo bar pasticceria non mancano: la piacevolezza dell'atmosfera, la gentilezza del servizio, la qualità e la varietà della proposta. Si parte al mattino con un nutrito ventaglio di paste per la colazione servite insieme a espressi cremosi e persistenti, frutto di un mix di Robusta e Arabica selezionate verdi e tostate in casa per ottenere un risultato ricco di

corpo e aroma. Si prosegue con la tavola calda, con proposte freschissime che assicurano una gustosa pausa pranzo. A merenda gelati, monoporzioni, tranci di torte, sfince, cannoli, crêpes e tartufi. Buoni e belli i biscotti, i frollini e le paste di mandorla. La sera c'è anche la pizza (sia da consumare in loco che da ordinare a portar via), preparata con pasta di riporto e un mix di farine di alta qualità.

RAGUSA



La Dolceria
fraz. Marina di Ragusa
via del Mare, 9
tel. 0932 080141

chiuso sempre aperto  

Assortimento e diversificazione definiscono al meglio la proposta di questo bar pasticceria in pieno centro a Marina, che conta altri due indirizzi a Ragusa (un punto vendita all'interno della Clinica del Mediterraneo e una pasticceria d'asporto in via Mongibello, 14). Qui nella sede marinara, la più completa dal punto di vista dell'offerta, ci si può accomodare con tranquillità e ordinare un caffè filtro o un classico espresso, aromatico e ben estratto, persistente e rotondo anche nei cappuccini e nei golosi marocchini. Si fa poi il pieno di energia con le classiche proposte della colazione o, per chi preferisce il salato, con scacce, cornetti farciti, piadine e rustici siciliani, ideali anche per rifocillarsi in pausa pranzo. Di

buon livello la pasticceria fresca e l'offerta "sottozero". Ricco e sfizioso l'aperitivo. Personale attento e servizio curato.



Lorefice Fiori Cafè
via G.Carducci, 125
tel. 328 7965620

chiuso domenica 

Uno spazio fuori dal comune, che unisce il gusto unico del caffè di qualità al piacere del verde. Lorefice Fiori Cafè è un coffee shop che ha al suo interno anche la vendita di articoli floreali, candele profumate e prodotti di caffetteria. Un locale in cui l'oro nero si può assaporare in varie tecniche di estrazione, dall'espresso alla moka, al caffè filtro, in cui è possibile fare colazione o merenda sorseggiando specialty coffee e accompagnarli con biscotti, torte (da non perdere quella carota e mandorla), pasticcini o pancake, preparati in laboratorio con ingredienti a Km0. Durante il periodo estivo non mancano le granite. Anche il caffè è del territorio, proviene infatti dalla torrefazione Etna Roaster di Zafferana che ha messo a punto per l'insegna una miscela 100% Arabica composta da chicchi provenienti da India, Brasile, Colombia ed Etiopia.



Prima Classe

via Ercolano, 7

tel. 0932 652300

chiuso domenica mattina;
in estate sabato e domenica

Insegna solida e affidabile che si incontra in una traversa della trafficata via Archimede. Non è solo un buon indirizzo per cominciare bene la giornata, con una colazione dolce (brioche, cornetti, sfoglie, muffin fatti in casa) o salata (tramezzini, panini e croissant farciti) accompagnata da prodotti di caffetteria ben eseguiti, ma un ritrovo popolare che si frequenta per una pausa pranzo gustosa (con piatti espressi dalla cucina e insalate) o un aperitivo in compagnia, allietato da ottimi cocktail che contano su una fornitissima bottigliera e una drink list ben strutturata. Ci sono inoltre varie opzioni di pasticceria moderna per una coccola dolce, e la sera si tira tardi con le serate di musica live. Servizio rapido e personale attento e cordiale.



Caffè Sicilia

v.le Sicilia, 12

tel. 0932 682160

chiuso sabato pomeriggio
in estate

Solida realtà di quartiere che continua, negli anni, a farsi apprezzare per la sua proposta, classica e ben fatta. L'ora di punta è quella della colazione, quando l'aroma del caffè e quello delle brioche e dei lievitati

appena sfornati si uniscono e permeano l'aria della sala, accogliente ed elegante nella sua boiserie. Sul banco, un bel repertorio di dolcezze tra cui scegliere, dai flauti a cornetti, conchiglie, brioche, da sposare a espressi di buon corpo e aromaticità. Disponibili fin dal mattino pure panini farciti e tramezzini. Per la pausa pranzo qualche proposta di gastronomia. Consigliamo di non perdere l'assaggio del profiterole, vanto della casa, cui si affianca una buona pasticceria tradizionale siciliana e una biscotteria assortita. Nella bella stagione non mancano gelati e granite.

RIBERA [AG]



Carlo's Bar

c.so Regina

Margherita, 217

tel. 0925 544500

chiuso lunedì

In un locale ampio e luminoso, con anche un bel dehors ombreggiato, è possibile trovare un'offerta di tutto rispetto che spazia dal dolce al salato e soddisfa dal mattino a sera. Ci si può concedere un'ottima colazione, che conta su lievitati artigianali come cornetti, brioche e sfoglie con la frutta, ma anche cartocci fritti, genovesi con la crema e con ricotta e maritozzi con la panna. Il tutto può essere sostenuto da ottimi espressi, eleganti nel gusto e nell'aroma, lievemente fruttato. In pausa pranzo ci si rifocilla con

le insalatone, oppure si sceglie dalla classica gamma di rustici siciliani con in testa arancine, pizzette, focacce e fagottini ripieni con salumi e formaggi. Il banco del sottozero conta oltre trenta gusti per riempire con o coppette o farcire soffici brioches. La sera, aperitivi con cocktail, mini rustici e taglieri. Servizio gentile e disponibile.

SAN FILIPPO DEL MELA [ME]



Tenuta Anasita
v.le Avv. Lodovico Fulci
tel. 090 7386394

chiuso sempre aperto

Un progetto interessante quello di Emanuele Isgro', allevatore di bufale che ha ridato vita a questo piccolo borgo settecentesco nel quale trovano spazio un caseificio e un bar pasticceria dove passare sia per un acquisto sia per degustare gli ottimi prodotti derivati dalla lavorazione del loro latte. Da provare i maritozzi, con panna di bufala - che impreziosisce pure le deliziose granite (una vera goduria quella di ricotta, con capperi canditi) - ma anche i cannoli e i fiocchi di neve, con crema di latte o al cioccolato. Per la colazione non mancano buoni croissant e veneziane, da abbinare a cappuccini cremosi e saporiti o a un ottimo espresso. Meritano menzione le monoporzioni, dalle tartellette ai frutti di bosco (coltivati in proprio) a cassate,

cheesecake, Setteveli. Gelato in pochi centrati gusti. Ci si può accomodare nel cortile interno, e all'esterno si può ammirare l'orto biologico.

SANT'ALESSIO SICULO [ME]



Capriccio
via Consolare Valeria, 247
tel. 0942 260667

chiuso mercoledì



È un locale apprezzato sia dai locali sia dai tanti turisti che affollano questa nota località balneare, grazie alla posizione felice, proprio fronte mare, e a un'offerta versatile, interamente di produzione propria. Per una colazione "alla siciliana", consigliate le granite al caffè (da provare anche quelle alla frutta), da gustare con panna montata e soffici brioches. In alternativa non mancano classici lievitati da abbinare a un espresso estratto con cura, profumato e aromatico. Ricca l'offerta nel banco pasticceria, che espone tanti dolci tradizionali, dai mignon a babà, cannoli, cassate, Bianco e Nero, paste di mandorla, frutta Martorana. Anche una bella scelta di gelati e pezzi duri. Goloso l'angolo gastronomia, con rustici tipici, torte salate e focaccia messinese, ideali pure per l'asporto. Birre e drink all'aperitivo, accompagnati da sfizi salati. Servizio cortese.

SANTA VENERINA [CT]



Pasticceria Russo

via Vittorio

Emanuele, 105

tel. 095 953202

chiuso martedì;

in estate sempre aperto

Nato nel 1880, è uno dei bar più suggestivi della provincia catanese, che accoglie con arredi d'epoca in legno e marmo, una grande credenza in stile liberty ricolma di scatole di latta piene di biscotti tipici e le invitanti vetrine che ospitano la bellissima frutta Martorana. A chi passa al mattino consigliamo l'irresistibile cornetto al miele (un impasto simile a quello della brioche), perfetto con il buon caffè, ma troveranno soddisfazione pure gli amanti della combinazione granita e brioche (qui più simile a quella di stile messinese). Un must la pasticceria di mandorle (squisiti gli africani, le mezzelune croccanti, le paste di mandorla) e i tanti altri dolci tipici, di ottima fattura (da non perdere la tortina Paradiso). Buona pure la rosticceria. Tra le numerose specialità ricordiamo i mustazzoli e la mostarda di vino, preparata e servita nelle tradizionali formine di terracotta.

SIRACUSA



Brancato

via Grottasanta, 219

tel. 0931 442702

chiuso sempre aperto



Non v'è dubbio che questa sia una delle principali istituzioni cittadine, esercizio di quartiere che nel tempo si è ampliato come numero di indirizzi offrendo un servizio di accoglienza e ristoro là dove mancava (sono al momento attivi i punti vendita di via Pitia, 8 a Siracusa, viale Papa Paolo VI a Floridia, ed è nuova la gestione di bar e ristorante dell'Hotel Gran Bretagna in Ortigia). Colazioni, pause pranzo, merende e aperitivi: l'offerta è ben strutturata per rispondere alle esigenze di ogni momento della giornata. Al mattino si inizia con ottimi espressi da pura Arabica, di grande piacevolezza e armonia, accompagnati da lievitati maison e pasticceria fresca. Da mezzogiorno entra in funzione la cucina, che offre tre primi e tre secondi giornalieri. Aperitivo ricchissimo e buoni drink. Rinomato servizio catering.



Bar Ciccio 1956

fraz. Belvedere

via A. De Gasperi, 1

tel. 0931 744841

chiuso lunedì



Fondata nel 1956 e oggi condotta da Pietro Ciccio, è un vero

riferimento a Belvedere, zona dell'hinterland siracusano. Qui le serrande si alzano alle prime luci dell'alba e si tira avanti fino a sera per offrire alla clientela affezionata una gamma di prodotti ampia e ben diversificata. La giornata comincia all'insegna di espressi piacevoli e corposi, da accompagnare a croissant leggeri e burrosi o brioche soffici e profumate, da farcire con il gelato o tuffare nelle deliziose granite (provate i gusti mandorla e pistacchio). Per le pause salate si può contare su una bella scelta di rustici siciliani golosi e generosi nelle dimensioni. Buona e assortita la proposta di mignon, torte gelato, torte moderne e cream tart. Servizio gentile.



**Gran Caffè
del Duomo**
p.zza Duomo, 18
tel. 0931 21544
chiuso lunedì



Bar, pasticceria, gelateria, pizzeria, ristorante e locale certificato AIC; tutto questo è il Gran Caffè, locale poliedrico e spazioso che gode di una posizione invidiabile, affacciato sulla bellissima piazza del Duomo di Ortigia. Qui ci si accomoda (molto più volentieri fuori, per godere della vista) per una granita rinfrescante (i gusti sono quelli canonici), un waffle, un cornetto di pasta brioche accompagnato da

proposte di caffetteria classica e internazionale ben fatte. L'aperitivo, corredato da piccoli rustici, è un rito di cui si può godere a ogni ora; mentre per la pausa pranzo e la cena si sceglie tra piatti freddi e caldi, rustici tradizionali e pizze al piatto. Valida e variegata anche la proposta di dolci, dai cannoli alle cassate di ricotta. Servizio professionale.



Insolito Caffè
via Mosco, 38
tel. 348 5581881
chiuso domenica



Buon riferimento in zona corso Gelone per sorseggiare un espresso come si deve, appena macinato e servito con cura in un ambiente piacevole e moderno. Segnaliamo anche la bontà del cappuccino, montato bene, ricco e setoso al gusto, in cui inzuppare lievitati (discreti) o buone brioche, degne compagne anche di granite e gelati.

L'offerta non è vastissima, ma riesce comunque a soddisfare le esigenze di chi si ferma per un break o una pausa pranzo veloce con toast, panini farciti, pizzette e qualche altro rustico tipico. In loco è possibile anche acquistare il caffè in grani o appena macinato. Fuori c'è un piacevole dehors per accomodarsi e godersi il bel clima siracusano tutto l'anno.



Nuova Dolceria

c.so Umberto I, 18

tel. 0931 414840

chiuso lunedì



A due passi da ponte Umbertino, ecco un indirizzo in cui vale la pena sostare. L'insegna nasce per opera del pasticciere Franco Manuele tanti anni fa a Ferla, dove è ancora attivo il laboratorio, ma l'esigenza di accogliere un pubblico ampio e internazionale ha spinto a trovare una piazza più reattiva rispetto a quella del piccolo borgo ibleo. Qui, sin dal mattino, ci si delizia con una caffetteria che punta su qualità e originalità. Accanto ai classici espressi, cappuccini e derivati, anche i più moderni cold brew, caffè aromatizzati e flat white preparati a mestiere. La proposta food spazia da quella dolce della tradizione siciliana (cannoli, cassate, biscotti di mandorla, granite, gelati e brioche) a quella salata (rustici di ogni tipo), passando per la pasticceria moderna, la viennoiserie e i grandi lievitati delle feste, meritevoli di assaggio. Servizio gentile e rapido.



Rizzo

v.le Polibio, 72/80

tel. 0931 39449

chiuso mercoledì



Voglia di un buon caffè in zona Zecchino, Polibio, Tisia? Rizzo è la risposta. Questo bar pasticceria (con doppia sede

al civico 48 dello stesso viale, tutta dedicata al gluten free) non è solo un valido ritrovo di quartiere, ma anche una tappa obbligata per chi passa da Siracusa e vuole fare il pieno di bontà. Qui espressi e cappuccini sono realizzati a regola d'arte; quando le temperature invernali chiamano pause ristoratrici, ci si coccola con golose proposte che in tazzina combinano caffetteria e pasticceria, come i caffè al cioccolato, al pistacchio o alla nocciola. Per la colazione poi, si sceglie tra cornetti, sfoglie, ciambelline, crostate e torte da forno. Rustici in pausa pranzo e aperitivo con cocktail e bottoncini farciti. Pasticceria tradizionale e moderna di livello. Comoda sala con tavoli e sedie per consumare in loco. Servizio efficiente.



Bar Tunisi

v.le Tunisi, 74

tel. 0931 1960223

chiuso lunedì



Da anni insegna fedele all'idea originaria di proporre cose buone in un ambiente semplice e dall'atmosfera familiare. Qui tutta la proposta è curata; per questo Tunisi è un ritrovo valido a ogni ora del giorno, dalla colazione alla pausa pranzo, dalla merenda all'aperitivo. Il mattino è un tintinnare di tazze e tazzine in cui vengono serviti espressi corposi e cappuccini ben montati, accompagnati dal classico parterre di paste

lievitate. In pausa pranzo ci si rifocilla con primi, secondi e contorni dal banco gastronomia o con uno dei tanti rustici siciliani. Degna di nota la pasticceria, improntata perlopiù sui grandi classici della scuola italiana e isolana. Ci sono posti a sedere in sala e tavoli all'aperto, e tra mensole e scaffali tante deliziose idee regalo gourmet. Curato il servizio.

TRAPANI



Angelino
via Amm. Staiti, 87
tel. 0923 26922
chiuso lunedì



Se siete amanti del mare e delle specialità della tradizione siciliana, Angelino è il luogo che fa per voi. Un locale che ha alle spalle un'esperienza di oltre sessant'anni e si trova in una posizione davvero fortunata, di fronte al suggestivo porto. Piacevole negli ambienti, eleganti e di gusto contemporaneo, si distingue per un'offerta completa, dolce e salata. Fin dal mattino si può passare per una colazione con brioche e cappuccino o farsi tentare dai dolci, tra paste alla crema e ricotta, cassate, cannoli, tiramisù e invitanti biscotti. In alternativa si può puntare sulla classica combinazione gelato, o granita, e brioche. Assortita e allettante la proposta di gastronomia e piatti espressi, di sfiziosi rustici e di taglieri di prodotti tipici da gustare a pranzo o all'ora

dell'aperitivo, accompagnati dai buoni drink del cocktail bar.



Bar Brigantes
via Torrearsa 115/117
tel. 0923 546704
chiuso lunedì



Tra le stradine del centro storico, nella piazza Ex mercato del Pesce, un vero gioiellino per gli amanti del caffè. Arredato in un curato stile marinaro che regala un'atmosfera vacanziera, offre un'ampia gamma di caffè (disponibile anche in vendita), dall'Arabica in purezza ai blend, da assaporare in ottimi espressi o con altri metodi di estrazione, compreso il cold brew, perfetto per rinfrescarsi quando fa caldo. Misurata ma curata la proposta food, incentrata su prodotti locali, che oltre a una piccola selezione di cornetti e torte, propone sandwich, pinze, e gustosi taglieri assortiti per l'aperitivo, da gustare in compagnia di un buon bicchiere di vino, un drink o una birra artigianale siciliana. Servizio giovane, competente e appassionato.