

Er kan op Sicilië voortreffelijk worden gegeten. Wij hebben voor jullie enkele restaurants geselecteerd, waar jullie kunnen genieten van de Siciliaanse keuken of van een heerlijk in de houtoven gebakken pizza. Op deze pagina vinden jullie een overzicht van deze restaurants.

Jullie kunnen bij alle op deze pagina vermelde restaurants de opSicilie card gebruiken.

Indien jullie dat willen, kunnen wij een tafeltje voor jullie reserveren en/of jullie specifieke wensen aan de kok doorgeven.

Ristorante Oltremare

De twee vrienden Calogero en Cristian openden in 2011 de deuren van hun eigen restaurantje Oltremare in Balestrate. Cristian, de chefkok, werkt graag met verse ingrediënten en besteedt veel aandacht aan de presentatie van de gerechten. Calogero is jullie gastheer. Oltremare biedt heerlijke vis- en vleesgerechten en heeft een wijnkaart met diverse goede Siciliaanse en Italiaanse wijnen. Ondanks het feit dat Oltremare nog niet zo lang open is, is het nu al een van de beste restaurants, zo niet het beste restaurant van Balestrate!

Bij Ristorante Oltremare krijgen jullie bij het eerste bezoek *antipasti Siciliani* aangeboden. Gaan jullie er een tweede keer lunchen of dineren, dan krijgen jullie er 10% korting. Vanaf de derde keer krijgen jullie 15% korting.

Agriturismo Tarantola

In de stilte van het platteland van Alcamo, gelegen in een dal, omringd door een door wijngaarden groengekleurd heuvellandschap, vinden jullie Agriturismo Tarantola. Hier kunnen jullie genieten van een uitgebreide maaltijd met veel typisch Siciliaanse gerechten. De biologische groente komt uit eigen tuin en de wijn wordt door Tarantola zelf geproduceerd. Jullie kunnen ook kiezen voor een maaltijd met wijnproeverij / wijnarrangement aan tafel. Jullie kunnen dan de heerlijkste wijnen van eigen productie proeven, zoals de *Inzolia-Chardonnay*, de *Cabernet-Syrah* en de *Nero D'Avola*.

Bij Agriturismo Tarantola krijgen jullie korting op het driegangenmenu. Een menu kost 25 Euro per persoon of 34 Euro per persoon voor een menu met wijnarrangement.

Pizzeria Ristorante La Batia

Pizzeria ristorante La Batia (Alcamees dialect voor abdij) is een gezellig restaurant in het dichtbijgelegen plaatsje Alcamo. Bij de verbouwing van de abdij is niets van de oorspronkelijke charme verloren gegaan. De eigenaar heeft voor onze gasten een speciaal menu met typisch Siciliaanse gerechten samengesteld. Het vis- of vleesmenu bestaat uit *antipasti* (voorgerechtes), een *primo*

piatto (eerste gang), een *secondo piatto* (hoofdgerecht), een *contorno* (bijgerecht), *torta / dolci* (gebak / taart / dessert), koffie, water en wijn en is ook nog aantrekkelijk geprijsd (25 Euro per persoon voor het vleesmenu en 30 Euro per persoon voor een vismenu). Jullie kunnen uiteraard ook gewoon van de kaart bestellen. Zo zijn er in het najaar diverse wildgerechten en maken ze het gehele jaar door voortreffelijke pizza's in de houtoven.

Ristorante Serisso 47

Eigenaar en chefkok Gaetano Basicò heet jullie van harte welkom in zijn in april 2010 geopende restaurant Serisso 47. Koken is al jaren een passie van de getalenteerde en ervaren chef en jullie kunnen er dan ook genieten van de heerlijkste, originele creaties, alle gebaseerd op de Middellandse keuken. Serisso 47 heeft een uitgebreide wijnkaart met binnen- en buitenlandse wijnen die voortreffelijk samengaan met de verfijnde vis- en vleesgerechten. Ook alle *dolci* (desserts) worden door Gaetano bereid. Onze favorieten zijn de *Cassata Kabir* en de *Torta Mary*. Het eerste dessert is gebaseerd op de alom bekende Siciliaanse cassata en het tweede is een feest van chocolade, sinaasappellikeur, gezoete ricotta, amaretto en mascarpone!

Het sfeervolle restaurant bevindt zich vlakbij de haven en het oude centrum van Trapani. Een bezoek aan Serisso 47 is daarom een perfecte afsluiting van een dagje *Erice* en Trapani of een boottocht naar de Egeïsche eilanden *Favignana* en *Levanzo*.

Indien jullie je graag culinair laten verrassen, kunnen jullie bij Serisso 47 aangeven wat jullie budget is en wat jullie graag zouden willen eten (vlees, vis of vegetarisch). Er zal dan binnen de genoemde prijs voor jullie worden gekookt. Vanaf 45 - 50 Euro per persoon kunnen jullie genieten van een complete maaltijd (*antipasti*, een *primo*, een *secondo*, een *dolce* en wijn, water en koffie). Bij Serisso 47 krijgen jullie bij de lunch of het diner een fles wijn aangeboden.

Pizzeria Ristorante Il cavallino bianco

Voor een lekkere, in de houtoven gebakken, pizza, kunnen jullie in Balestrate bij Il cavallino bianco (het witte paardje) terecht. De meeste Sicilianen kiezen vaak voor een pizza met maar één smaak, zoals een pizza met *funghi* (champignons), *salame* (salami) of *prosciutto* (ham). Er zijn echter ook diverse rijkelijk belegde pizza's. Il cavallino bianco is met name geschikt voor gezinnen met (jonge) kinderen. Bij Il Cavallino Bianco krijgen jullie 15% korting.

Azienda agrituristica Baglio Carta

Restaurant Baglio Carta bevindt zich in een mooi geres- taureerde *baglio* in Balestrate. Dit is een typische constructie, waarbij een woning, of een groep huizen in een vierkant is gebouwd, met één enkele toegangspoort.

Vanaf het middenseizoen en in de zomermaanden kunnen jullie hier op het gezellige binnenplaatsje eten, maar ook binnen is het er goed vertoeven. Je eet hier wat de pot schaft. Dat is altijd een uitgebreid menu met Siciliaanse vleesgerechten. Ook hier, net als in La Batia en Agriturismo Tarantola krijgen jullie diverse *antipasti* (voorgerechtjes), een *primo piatto* (eerste gang), een *secondo piatto* (hoofdgerecht), een *contorno* (bijgerecht), koffie, water en wijn. In plaats van de *dolci* (dessert) krijgen jullie bij Baglio Carta vers fruit. Bij Baglio Carta krijgen jullie korting op het driegangenmenu. Het menu kost er 22 Euro per persoon.

Ristorante Il Ghiottone Raffinato

In het centrum van Palermo, vlakbij het *Teatro Politeami*, runnen de twee broers Fabio en Giuseppe Fiandaca het gezellige en stijlvolle restaurantje *Il Ghiottone raffinato*. De vis- en vleesgerechten zijn gebaseerd op de Midderraanse keuken en worden op originele wijze gepresenteerd. Il Ghiottone raffinato heeft een uitgebreide wijnkaart met o.a. diverse Siciliaanse kwaliteitswijnen. Het restaurant biedt plaats aan 50 gasten, maar in de zomerperiode is er ook gelegenheid om buiten te eten. Il Ghiottone raffinato is open voor lunch en diner. Bij Il Ghiottone Raffinato krijgen jullie het dessert aangeboden.

Ristorante Baglio Cantello

Baglio Cantello is een fraai verbouwde baglio in het plaatsje Paceco, vlakbij Trapani. Op het terras met uitzicht op de Egeïsche eilanden, kunnen jullie genieten van de heerlijkste creaties van de chefkok, uiteraard alle gebaseerd op de Siciliaanse keuken.

Jullie kunnen een lunch of diner bij Baglio Cantello prima combineren met een bezoek aan *Trapani*, *Erice* of *Marsala* en de *saline*. Bij Baglio Cantello krijgen jullie bij de lunch of het diner een fles wijn aangeboden.

Aanvullende informatie

Een pizzeria maakt uitsluitend pizza's. Een *ristorante* of *agriturismo* maakt geen pizza's, alleen pasta, risotto en vlees- en visgerechten. In een *pizzeria ristorante* kunnen jullie zowel pizza's als pasta, risotto en vlees- en visgerechten krijgen.

De pizzeria's bakken hun pizza's in een houtoven, die ongeveer 3 uur van tevoren moet worden opgestookt. Om die reden kan er tijdens de lunch in een pizzeria (*ristorante*) vaak geen pizza worden besteld.