AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

PPN FOOD - *Food, Milano, Bettola Siciliana: il nuovo menù di Vittorio Vaccaro celebra l'estate con note di mare, sole e tradizione*

Milano - 30 mag 2025 (Prima Pagina News) **Il gusto autentico della Sicilia in una veste estiva fatta di ricordi, sapori intensi e ingredienti d'eccellenza.**

C'è un luogo a Milano dove l'estate ha il profumo del mare, il colore del sole e il sapore autentico della Sicilia: è Bettola Siciliana, il primo ristorante dell'eclettica e poliedrica personalità del mondo dello spettacolo e del food Vittorio Vaccaro. In via Lodovico Muratori 11, nel cuore pulsante della città (zona Porta Romana), il bettoliere del piccolo schermo ha dato vita a uno spazio che è insieme casa, teatro e laboratorio creativo. E con l'arrivo della bella stagione, apre le porte del locale con un nuovo menù estivo ricco di novità, tradizione e ingredienti selezionati con cura e amore. Chi conosce Bettola Siciliana sa che non si viene solo a mangiare ma anche per ricordare, ascoltare storie raccontate con i sapori e vivere un'esperienza che sa di Sicilia vera. Il nuovo menù porta in tavola tutto questo, con una selezione di piatti pensati per celebrare la stagione più luminosa dell'anno. Ci sono gli 'nvoltini di pisci spata, preparati come da tradizione siciliana; l'alalunga scottata, tonno bianco marinato e scottato, con pistacchio di Bronte e profumo di limone; e tra i primi piatti i pacchiri frischi che possono essere preparati o con salsa di pesce o con pesce spada. Ma l'estate alla Bettola Siciliana non è solo mare: è anche orto, famiglia e ricordi d'infanzia. Così ritroviamo la parmigiana di melanzani, preparata con melanzane e ricotta salata dei Nebrodi; e la caponatina agroduci, nonché tradizionale Caponata siciliana alla maniera di Vaccaro. Ogni ingrediente è scelto con cura: prodotti biologici, presìdi Slow Food, lavorazioni artigianali e attenzione alla filiera corta. È la filosofia che accompagna da sempre il progetto di Vittorio Vaccaro, cresciuto nel bar-trattoria dei genitori in un borgo dell'entroterra ennese, con la forte passione per l'arte, il teatro e la cucina. La sua è una cucina che accoglie, che non dimentica le radici e che trasforma ogni piatto in un racconto. Anche i dolci sono un tuffo nei ricordi estivi: cannuli di ricotta, cassata siciliana 'nfurnata, semifriddu di mandurle con mandorle di Avola. E per accompagnare tutto, una cantina che è essa stessa un viaggio in Sicilia: vini dell'Etna, rossi di Noto, passiti di Pantelleria. Ogni bottiglia è scelta per raccontare un pezzo di isola. Per chi vuole scoprire o riscoprire la Sicilia in una veste estiva, Bettola Siciliana è aperta dal martedì al venerdì dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 00.00, sabato dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 19.30 alle 00.00, domenica dalle 12.00 alle 15.00 (domenica sera e lunedì chiuso). Si consiglia di prenotare al numero 02 45491088 o attraverso il form https://www.bettolasiciliana.it/it/prenotazione-tavoli.

(Prima Pagina News) Venerdì 30 Maggio 2025

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it