

Tutto il sapore della Sicilia

RISTORANTE ALGILÀ A Siracusa il tempio del gusto dello Chef Max Greco presso l'Ortigia Charme Hotel



■ La cucina del ristorante è curata dall'emergente Chef siciliano **Max Greco**, che si dedica con passione alla scelta degli ingredienti (il mercato quotidiano sull'Isola di Ortigia offre spunti sempre interessanti) ed alla preparazione e presentazione dei piatti: attenta e raffinata. Ecco alcune sue proposte: fra gli antipasti Cous Cous croccante di pesce e verdure dell'orto aromatizzato allo zafferano; zuppetta delicata di pesce del giorno; delicatezza di caponata con verdure fresche e pomodori pachino. Fra i primi piatti spiccano le farfalle in crema di melanzane al profumo di basilico e le casarecce con pesce spada, broccoli e pomodori pachino essiccati al sole. Tra i secondi piatti da non perdere gli straccetti di vitello al Nero d'Avola, gli involtini con spinaci croccanti o il magnifico filetto di pesce az-

zurro di stagione alle erbe aromatiche. Stupendi anche i dessert: dal tortino caldo dal cuore morbido di cioccolato di Modica su crema d'arancia ai dischetti croccanti di pasta sfoglia farciti con crema alla ricottina fresca e pere. Il menù adattandosi alla stagionalità degli ingredienti è in continua evoluzione e cambiamento. Da menzionare assolutamente la prima colazione con frutta fresca, spremuta di arance, formaggi e dolci tipici e le deliziose piccole ricottine fresche. E per l'aperitivo impossibile resistere alle mandorle sgusciate e leggermente tostate dallo chef da gustare insieme a lievi cuori di parmigiano. Una vera delizia. La carta dei vini è interessante e comprende etichette siciliane tra le più pregiate.

www.algila.it