

In evidenza Ristoranti

Trattoria il Moro di Trapani. Upgrade per Nicola ed Enzo Bandi

di: Francesco Pensavecchio

25 gennaio 2017



Novità da Trapani. È nel cuore storico della città, in area pedonale, nella centralissima Via Garibaldi. L'Osteria **il Moro di Nicola ed Enzo Bandi** cala come un fulmine a ciel sereno in un momento gastronomico piuttosto statico del capoluogo. Va preliminarmente detto che i due fratelli non sono proprio nuovi del mestiere: conducono infatti una piccola osteria, **Sfizi e Delizie**, di Valderice.

Ma la posta adesso si alza significativamente. Le alte vetrate del Moro, con vista su strada, palesano un design sobrio, elegante e l'atmosfera accogliente. Il colore bianco delle comode poltroncine in pelle, insieme ad un tovagliato candido e una mise-en-place ricercata, si fondono con i tenui colori delle pareti. Il menù è una sorpresa, per varietà dell'offerta, per la selezione della materia prima – con tanti Presidi Slow Food – per l'elaborazione dei piatti e, non in ultimo, per onestà nei prezzi. Nicola focalizza l'attenzione sul pesce, giustamente, ma propone anche ottimi piatti di terra.

Si può iniziare con delle crudità di pesce; del polpo fritto su fonduta di Ragusano DOP; capesante al **BenRyé di Donnafugata**; Burrata alle acciughe con vele di pane nero; parmigiana di melanzane alla siciliana; o con un classico antipasto misto di cappuccetti fritti, gambero marinato, sarde allinguate, filetto di triglia e crocchette di baccalà. Poi, couscous di pesce alla trapanese; bucatini con le sarde; minestra di pesce e verdure di stagione; busiate alla norma; gnocchi iblei. Molto interessante lo special di tortelli in brodo di funghi pioppini; così come gli spaghetti al nero di seppia su guazzetto al basilico. Proseguendo con i secondi, canapé di pesce su centrifuga di carote e nuvola all'ortica; tonno in agrodolce al miele di ape nera sicula; fritti e grigliati di pesce; costole scalzate di maialino nero; Sua Maestà il baccalà; il bollito di manzo di razza modicana. Per dessert, cassata siciliana; biancomangiare, che a noi è piaciuto tantissimo; cassatelle di ricotta; e il sontuoso dolce di riposto e Passito di Pantelleria. Acqua Panna, San Pellegrino e Ferrarelle. La carta vini offre una buona selezione del meglio del trapanese e della Sicilia a ricarichi più che calmierati. Il servizio è curato personalmente da Enzo Bandi, cui non sfugge nulla. Il menù è in italiano e in inglese.

Osteria il Moro

via Garibaldi, 86

Trapani

tel. 0923 23194

www.osteriailmoro.it

Facebook: www.facebook.com/osteriamoro
