

Ristoranti

Una Terrazza Gourmet sul Mare di Ortigia. Con tanto di lampada

di: Francesco Pensavecchio

24 luglio 2016



Torno a un anno di distanza a **La Terrazza sul Mare del Grand Hotel di Ortigia** e la curiosità letteralmente mi divora. Nella mia visita precedente il ristorante gourmet dell'ultimo piano m'era piaciuto non poco, complici una combinazione di fattori: la cucina passionale ma ragionata di **Maurizio Urso**; le migliori materie prime; il servizio a dir poco eccellente e di rara competenza curato dal maître **Antonio Mancarella**; la carta vini briosa non inchiodata a scelte di circostanza del sommelier **Marco Campisi**; e, ultima ma non per importanza, la bella terrazza su Ortigia, tutta da vivere, con vista panoramica sul porto turistico, sul golfo e sul Foro Vittorio Emanuele II. Diciamocelo, residenze di questo genere sono una rarità, soprattutto se si considera la località ad alta presenza turistica.

Ma il Grand Hotel di Ortigia, diversamente dal solito, ha puntato sull'offerta Top-Profile, staccando la valida ospitalità locale. Prenotare è necessario, ci siamo seduti per cena alle otto con il locale metà pieno. Mezz'ora dopo era già al completo.

Dopo un delizioso benvenuto, accompagnato dal vino frizzante Vorà di Porta del Vento, inizio con lo *scampo su purea di rape rosse e salsa al Murgo Brut*. Il piatto gioca sulla dolcezza del crostaceo, favorito dalla purea di rape, mentre la salsa al Murgo Brut crea il giusto contrasto con note citriche e aromatiche; un bel palleggio tra terra e mare. Vino: l'abbinamento proposto da Marco per il pasto, scelta rivelatasi geniale, è il **Riesling Steinreich 2013** di **Ansgar Clüsserath**. Tagliente e finemente aromatico, è una tra le migliori bottiglie secche della Mosella. Proseguo. Un guizzo, una variazione creativa, la *Parmigiana in pastella alla birra su tartare di Fassona e maionese senza uovo alla senape*. Anche questo un gran bel piatto, facilmente riconoscibile; colpirà chi ama il crudo della tartare e la morbidezza della parmigiana. Proseguo con i primi. Questo è un piatto che più mi ha colpito della stagione estiva 2016, il *Rettangolo liquido di cacio ragusano con alice marinata, polvere di agrumi e burro alla pesca*. La pasta fresca racchiude un ripieno di morbido Ragusano, accompagnato da una profumata dadolata di pesca e burro. L'alice campeggia al centro con la sua monolitica sapidità marina. Un piatto superbo, ben rappresentativo della Sicilia. Proseguo capricciosamente con *Tagliatelle di Perciasacchi allo zafferano e polvere di arancia con bottarga e cozze su vellutata di zuccina*. Anche qui, una illuminata interpretazione autoctona di pasta con un condimento a metà tra sensazioni di campagna e di costa. Notevole anche il secondo, un equilibrismo gustativo estremo, sorprendente, un *Branzino arrostito in padella con spugnone cotte nel latte di mandorla e zucchine leggermente affumicate*. Un piatto che da solo vale il viaggio. Chiude un *Cremoso al caffè e anice stellato su crumble alla frutta secca*, accompagnato da un bicchiere di Malvasia delle Lipari, Passito 2014 di Nino Caravaglio.

Ma non abbiamo finito. Numerose le note positive a sostegno: un **menù vegetariano**, uno **gluten free**; un **menù dalla griglia**; selezione di formaggi; e, cosa che mi piace moltissimo, dei piatti da preparare al tavolo **alla lampada**. Ci penserà Antonio a organizzarvi lo show. Il Gran Menù degustazione costa 80 euro.

La Terrazza sul Mare
del Grand Hotel Ortigia
Siracusa, Ortigia
<http://www.laterrazzasulmaresiracusa.it>
Viale Mazzini, 12
96100 Siracusa (SR)
Tel. 0931 464600