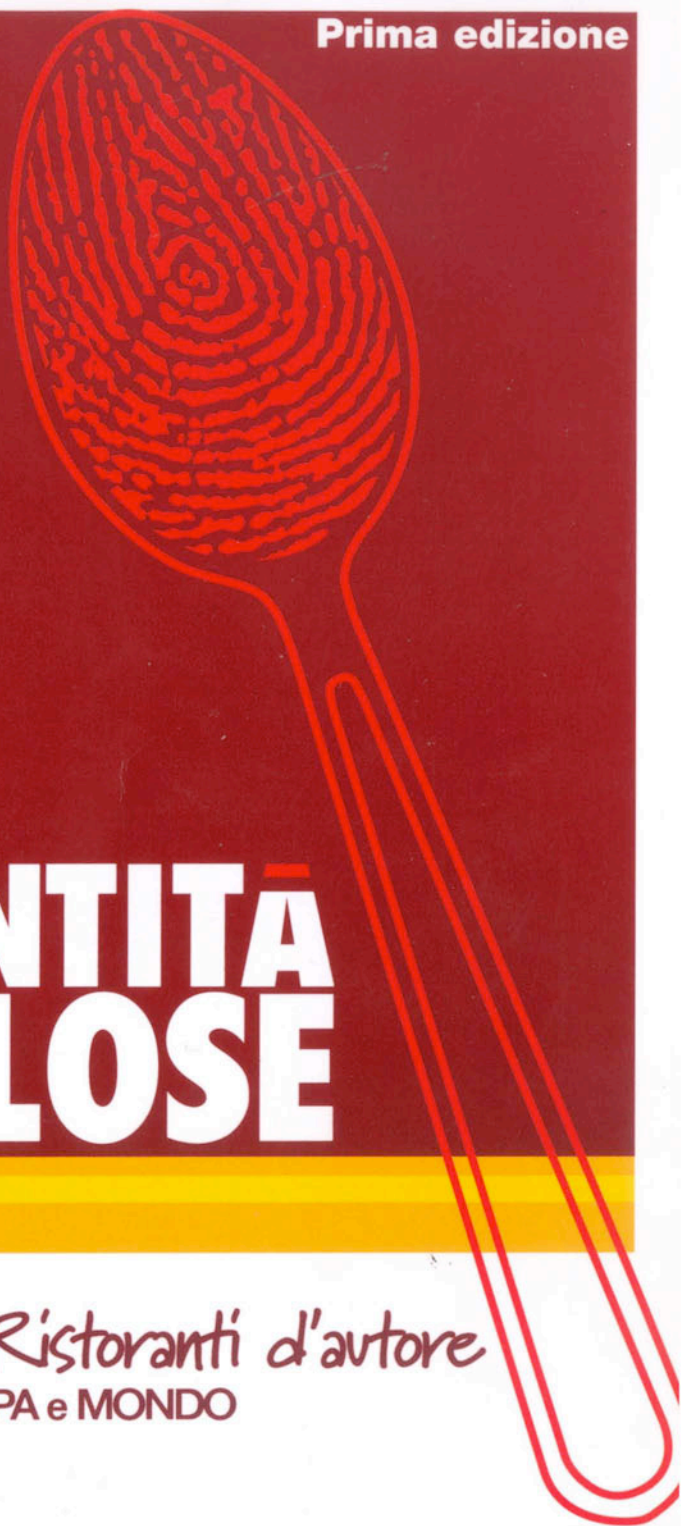


**Paolo
Marchi**

Prima edizione

IDENTITÀ GOLOSE

Guida ai Ristoranti d'autore
di ITALIA, EUROPA e MONDO



Perché fermarsi

Parfait di composta di melanzane violette con salsa di cioccolato al peperoncino



+39.0932.252070
villacarlottahotel.com
malmauro@tiscali.it

Chiusura: sempre aperto
Ferie: mai

Prezzo medio vino escluso:
43 euro

Singolarità:
spettacolare cantina sistemata
in un'antica cisterna

Lo staff:
in cucina Claudio Ruta,
in sala Mauro Malandrino,
in cantina Giuseppe Battaglia e
Orazio Muriana

**LA FENICE
DELL'HOTEL VILLA CARLOTTA**
via Gandhi, 3

Nuovo ristorante, vecchia conoscenza. Nuova è la struttura, sorta a fianco di una sala per ricevimenti: una villa aperta all'ospitalità che deriva dal sapiente recupero di un rudere di un baglio alla periferia della città. L'ambiente è modernissimo, completamente a vista, con le pareti in vetro che lasciano entrare il verde del giardino, l'arredo interno è essenziale e pulito. Il menu a 50 euro è più che conveniente e non lesina sui sapori, passando con buona tecnica ma a volte utilizzando un numero eccessivo di ingredienti che affollano inutilmente il piatto. Dal mare ai monti: Carpaccio di alici al vapore con insalatina di cedro e lamelle di mandorle tostate all'olio piccante, Maccheroncini con sauté di tartufi di mare, foglie di sanapo e polvere di pane tostato, Filetto di maialino nero speziato alla cannella con arance e erba cipollina. La creatività trova ampio godimento anche a conclusione del pasto: Parfait di composta di melanzane violette con salsa di cioccolato al peperoncino, Millefoglie di ricotta alla liquirizia con pane all'olio e salsa al Nero d'Avola. Un plauso alla cucina di Claudio Ruta e al titolare, l'esperto Mauro Malandrino, che ha saputo mettere in piedi un ambiente così pulito e gradevole.

L.C.



Dove dormire: nelle stanze dell'hotel del ristorante Villa Carlotta, villacarlottahotel.com, +39.0932.604140