

Mangiare ad Agrigento: 5 ristoranti da provare

scritto da Salvo Ognibene | 24/07/2020



Scenari suggestivi, qualità del servizio, buona cucina e valida carta dei vini: ecco i criteri che abbiamo seguito per la nostra selezione nella provincia agrigentina

In campo ristorativo, la **provincia di Agrigento** nelle ultime settimane si è arricchita di diversi progetti d'autore: **Giancarlo Perbellini** ha inaugurato la sua "[Locanda Perbellini al mare](#)", sulla spiaggia di Bovo Marina, **Marzapane** ha chiuso (per il periodo estivo) le porte di via Velletri a Roma per trasferirsi nello storico [Oceanomare](#) a San Leone e pure **Pino Cuttaia**, oltre a proseguire con La Madia (due stelle Michelin), ha deciso di lanciare il progetto di "**Uovo di seppia a mare**", ospite dello storico Miramare di Licata.

Mangiare ad Agrigento: 5 ristoranti con una buona proposta di cucina e vini

La provincia agrigentina, quindi, negli ultimi tempi si è riscoperta dedita al **turismo enogastronomico** grazie anche a ristoranti oramai diventati storici. Ne abbiamo provati diversi e vi raccontiamo dei 5 che, a nostro parere, **meritano una visita a pranzo o a cena** per chi si trova in questa bella parte di Sicilia.

Naturalmente **non si tratta di una selezione su tutte le attività ristorative da Menfi a Licata** ma, magari, approfondiremo le altre in futuro.

1) Le 4 stagioni - Menfi

Fino a qualche anno fa era una pizzeria e negli anni '80 ospitava serate musicali con ospiti del calibro di Lucio Dalla e Mia Martini. Due ragazzi di Catania, innamoratisi del posto durante una passeggiata sulla spiaggia, ci hanno visto lungo e hanno deciso di investire in questa struttura con un bel ristorante di pesce, 3 camere e 5 appartamenti.

Le 4 Stagioni si trova a Menfi, sulla spiaggia di Lido Fiori, il pesce è sempre fresco e le materie prime utilizzate buone e ricercate. La **carta dei vini**, articolata tra proposte locali e altri vini siciliani, viene raccontata dal sommelier presente in sala che dispensa anche preziosi consigli. Una **nota particolare per gli antipasti** (crudi e cotti di pesce) e per i dolci artigianali, con una menzione speciale per il **gelato al cardamomo**.

Ristorante Le 4 Stagioni

Viale delle Margherite, 15 - Menfi (AG)

Tel. +39 0925 78447 - [Sito web](#)

2) Hostaria del Vicolo

Oramai un'istituzione della ristorazione in provincia ([ve ne avevamo parlato qui](#)), l'**Hostaria del Vicolo** a Sciacca accoglie i suoi ospiti dal 1983 con **ricette della tradizione** rivisitate educatamente in chiave gourmet.

In sala l'esperienza del proprietario, in cucina figlia e genero vi faranno apprezzare una cucina che ricorda profumi e gusti antichi grazie anche ad una sapiente rete di fornitori che rispettano il territorio e lo valorizzano. La **carta dei vini è un parco giochi** per gli amanti del vino con un'interessante selezione di vini naturali. Tra i piatti **da non perdere**, sicuramente **i pesci marinati**.

Hostaria del Vicolo

Vicolo Sammaritano, 10 - Sciacca (AG)

Tel. +39 0925 23071 - [Sito web](#)

3) Ristorante Capitolo Primo

Lo **chef Damiano Ferrara** insieme alla moglie Adriana nel 2009 hanno dato vita a questo bel ristorante a Montallegro, piccolo comune della provincia agrigentina. Materie prime locali, tanta passione che trasuda nei piatti e, soprattutto, una calda ospitalità che merita di essere segnalata.

La location è un vecchio palazzo restaurato che ricorda la Sicilia autentica, con un bellissimo cortiletto dove è possibile gustare i piatti dello chef sia in estate che in inverno. Una cucina ben salda alle sue origini, con gusti tipici, di quella semplicità che ricorda i sapori antichi. Una nota per la **carta dei vini con oltre 500 etichette** e un focus speciale sui vini siciliani.

Ristorante Capitolo Primo

Via Trieste, 1 - Montallegro (AG)

Tel. +39 339 759 2176 - [Sito web](#)

4) Re di Girgenti

Una vista incredibile per questo **ristorante a tre piani con panorama mozzafiato sulla Valle dei Templi**. Il pane di grani antichi impastato con lievito madre è un benvenuto accogliente che profuma della bella isola, da apprezzare dalle terrazze del ristorante Re di Girgenti, a pochi passi dal centro di Agrigento.

Aperto da quasi 10 anni, il locale è diventato meta per turisti e cittadini agrigentini. All'interno della buona carta dei vini viene riservata un'attenzione particolare ai vignaioli che ben si sposano alla cucina proposta.

Re di Girgenti

Via Panoramica Valle dei Templi, 51 - Agrigento

Tel. +39 0922 401388 - [Sito web](#)

5) Caico - Trattoria e Cantina

Segnalata tra le Osterie d'Italia di Slow Food 2020, Caico racconta una storia iniziata nel 1952 grazie alla felice e fortunata intuizione di nonno Umberto Caico e della moglie Concetta. Una trattoria a San Leone diventata un riferimento sicuro e affidabile per gli agrigentini che amano la buona tavola e la cucina del luogo.

La carta è un bel divertimento con oltre 400 etichette delle migliori cantine italiane e regionali. Una nota particolare sul **pescato del giorno** in abbinamento ai vini consigliati dal sommelier in sala.

Trattoria Caico

Via Nettuno, 35 - Agrigento (AG)

tel. +39 0922 464820 - [Sito web](#)