



Mangiare a Trapani: 4 ristoranti da provare

La provincia trapanese è ricca di ristoranti e osterie che uniscono all'ospitalità calorosa un buon servizio e una cucina siciliana che non si dimentica facilmente. Vi raccontiamo di 4 locali che, secondo noi, vale la pena di visitare



Dove mangiare a Trapani? I nostri consigli in città e in provincia (Foto © Canva).

Nessuna stella Michelin in provincia ma una lunghissima tradizione di cucina casalinga. La **ristorazione a Trapani e provincia** in linea di massima è sempre rimasta costante nel corso degli anni.

Siamo stati in diversi ristoranti della provincia trapanese e vi parliamo dei **4 locali che**, secondo noi, **meritano di essere provati a pranzo o a cena** da chi si trovi in questo angolo di Sicilia che spazia dalla storica Selinunte a quell'esplosione di natura che è la [Riserva dello Zingaro](#).

Naturalmente non si tratta di una selezione su tutte le attività ristorative in cui mangiare a Trapani e provincia ma, piuttosto, approfondiremo le altre in futuro.

Osteria Il moro, Trapani

Un'osteria gourmet nel cuore del centro storico di Trapani [di cui avevamo già parlato](#) su queste pagine. I **fratelli Bandi** raccontano una storia legata alle ricette della tradizione trapanese che guarda al futuro con la giusta calma.

Nicola in cucina ed Enzo in sala, vi accolgono come fanno i bravi padroni di casa che si prendono cura dei propri ospiti. La **carta dei vini** cresce poco a poco (il ristorante è stato aperto nel 2016) con un occhio di riguardo per i produttori locali e, soprattutto, per le grandi etichette del vino.



Alcuni piatti dello chef Nicola Bandi (Foto © Sito web del ristorante).

Osteria il Moro

Via Garibaldi, 86 – Trapani (TP)

Centro Storico – Tel. +39 0923 23194

[Sito web](#) – [Facebook](#)

Ristorante Serisso, Trapani

Dieci anni di attività per questo ristorante **a due passi dal porto di Trapani**. «*Il trucco per una buona ricetta sta nell'essere complice degli ingredienti*» afferma sempre lo chef e patron **Gaetano Basiricò**.

I piatti seguono il corso delle stagioni per celebrare le materie prime. Da segnalare lo **spaghetto spezzato con zuppa di pesce** come da insegnamento della migliore tradizione trapanese (*pasta chi pisci a broro e pani ruru*).



La sala del Ristoranti Serisso (Foto © Serisso).

Ristorante Serisso

Via Serisso, 47 – Trapani

Tel. +39 0923 26113

Sito web – [Facebook](#)

Ristorante Agòra, Marinella (TP) c/o Momentum Resort Selinunte

Un **bio resort** a pochi chilometri dall'area archeologica di Selinunte con 24 camere e un ristorante degno di nota. La cucina del **Ristorante Agòra** è affidata alle buone mani di **Francesco Gallo** mentre a prendersi cura degli ospiti in sala c'è **Vincenzo Diluvio**.



La terrazza del Ristorante Agòra c/o Momentum Resort Selinunte (Foto © Salvo Ognibene).

Una cucina fedele ai sapori del territorio che nei mesi estivi è possibile gustare all'aria aperta, sotto un bellissimo albero di carrubo. Tra le varie specialità tipiche della [cucina siciliana](#), meritano una menzione speciale gli **gnocchi di tenerumi**, **crema di cucuzza** e **cozze con cialda di pecorino**. Interessante la carta dei vini, in continuo ampliamento.



Gnocchi di tenerumi, crema di cucuzza e cozze con cialda di pecorino (Foto © Salvo Ognibene).

Ristorante Agòra – Momentum Resort Selinunte

Strada Statale 115 Dir – Marinella (TP)

Tel. +39 0924 941046

[Sito web](#) – [Facebook](#)

Al Pesciolino d'Oro, Mazara del Vallo

Un ristorante con cucina tradizionale, una bella pizzeria e una carta dei vini da fare invidia a molti. Aperto da trent'anni, il **Ristorante Al Pesciolino d'Oro** si trova sul lungomare della città del Satiro danzante.

Tra le proposte più interessanti della cucina dello **chef Franco D'Agostino**, i piatti a base di pesce e i tagli di carne pregiata (con un'attenzione particolare anche alla frollatura per rendere le fibre più tenere e gradevoli al palato). Buona la pizza, proposta con prodotti locali dove non può mancare il **Gambero Rosso** proposto in diversi modi: alla brace, gratinato, marinato nell'olio e nel limone ma anche, semplicemente, crudo.



Lo staff del Ristorante Al pesciolino d'oro (Foto © Sito web del ristorante).

Al Pesciolino d'Oro

Lungomare San Vito 109 – Mazara del Vallo (TP)

Tel. +39 0923 909286

Sito web – [Facebook](#)

Data di creazione

10/08/2020

Autore

salvatore-ognibene