



Vorwahl Italien: 0039.
Die 0 der Ortsvorwahl muss
stets mitgewählt werden.

HOTELS & RESTAURANTS

1 B & B Locanda COS

Das Weingut COS gehört zu den interessantesten Siziliens, seine Roten, zum Teil in Tonamphoren vinifiziert, werden immer besser. Ihr historisches Landhaus haben die Winzer Giusto Occhipinti und Giambattista Cilia – beide vormals Architekten – in fünf hübsche Gästeapartements umgewandelt. Pool, Labyrinth-Garten und gutes Frühstück in einem imposanten alten Landwirtschaftstrakt.

FFFF Azienda Agricola COS, S.P. n° 3 km 14.300, I-97019 Vittoria (Ragusa), info@cosvittoria.it, www.cosvittoria.it, Tel. 09 32 87 61 45, Fax 09 32 87 56 23 **MASTERCARD VISA**

F 5 Appartements, App. ab € 120

2 Locanda Don Serafino

Zu dem eleganten Restaurant in Ibla, der wunderschönen Alt-

stadt von Ragusa, gehört auch ein nur wenige Schritte entferntes Romantik Hotel mit geschmackvoll und modern eingerichteten Zimmern in einem historischen Gemäuer. Im 20 Kilometer entfernten Marina di Ragusa verfügt das Haus über einen Privatstrand mit dem Restaurant „Lido Azzuro“.

FF OT Ibla, Via XI Febbraio, 15, I-97100 Ragusa, Tel. 09 32 22 00 65, Fax 09 32 6631 86, info@locandadonserafino.it, www.locandadonserafino.it, 10 Zi., DZ ab € 160

AmEx DINERS EC MASTERCARD VISA

FFF „Locanda Don Serafino“, Via Orfanotrofia 39, Tel./ Fax 09 32 24 87 78, Di geschl., Hauptgerichte um € 25

3 La Madia

Der junge Küchenchef Pino Cuttaia gilt unter Siziliens Feinschmeckern als kulinarischer Volksheld, weil er im wenig lieblichen Licata unbeeinträchtigt eine feine Regionalküche pflegt, mit Produkten aus dem Umland und aus dem Meer. Hinfahren, unterstützen!

SIZILIEN - INFO

Giambattista Cilia (l.) and Giusto Occhipinti sind die COS-Winzer – und Gastgeber mit 19 Betten

FF Corso Filippo Re Capriata, 22, I-92027 Licata (Agrigento), Telefon und Fax 09 22 77 14 43, prenotazioni@ristorantelamadia.it, www.ristorantelamadia.it, Mo abend und Di geschlossen, Hauptgerichte ab € 20

AmEx DINERS EC MASTERCARD VISA

4 Ristorante Il Cuciniere

Küchenchef Carmelo Chiaramonte ist Einzelgänger und kulinarischer Fantast, er kombiniert intelligent und überraschend die typischen Zutaten Siziliens. Als großer Kenner der Thunfischküche hat er diesem herrlichen Fisch ein ganzes Buch gewidmet. Sein eher unscheinbares Restaurant liegt am Patio (einem einstigen Klosterhof) des „Katane Palace Hotels“, versteckt in der Altstadt Catanias.

FFF Im „Katane Palace Hotel“, Via Finocchiaro Aprile, 110, I-95129 Catania, Tel. 09 57 47 07 02, Fax 095 74 71 72, info@katanepalace.it, www.katanepalace.it,

nur Abendessen, Gerichte um € 25 **AmEx DINERS EC MASTERCARD VISA**

5 Sakalleo

Ein solches Lokal zu bewerten ist schwer: Ambiente wie eine süditalienische Neubauwohnung im ersten Stock, als Mobiliar modern-zickige Stühlchen, auf denen man ungern lange sitzt. Der Service ist auf Zack, der Patron Pasquale Ferrara war mal Fußballer in der Schweiz. Heute wacht er streng über seinen Familienbetrieb. Der Fisch – zumal der rohe! – ist von herausragender Qualität und Frische, die Quellen sind ja vor der Haustür. Gegessen wird, was auf den Tisch kommt, nämlich das Menü aus den Fängen des Tages.

F Piazza Cavour, 12, I-97010 Scoglitti (Ragusa), Tel. und Fax 09 32 87 16 88, kein Ruhetag, Menü € 50

AmEx DINERS EC MASTERCARD VISA

INFORMATION

Italienisches Fremdenverkehrsamt

Mainzer Landstr. 26, 60329 Frankfurt am Main, Tel. 069-23 74 34, Fax 23 28 94, www.enit.de

