



SCATTIDIGUSTO

Leggi, Mangia, Bevi, Ama

Cerca 🔍



Ristoranti



2 Gennaio 2025

Aggiornato il 2 Gennaio 2025 alle ore 17:28

Ristorante Bettola Siciliana, pasta 'ncasciata e busiate ora a Milano

Bettola Siciliana di Vittorio Vaccaro porta a Milano, in zona Porta Romana, la vera cucina di casa della Sicilia, con ingredienti autentici

Scatti di Gusto > **Ristoranti**

di **Emanuele Bonati** →



SOMMA GLI SCONTI, RADDOPPI LA FELICITÀ.

RISPARMI FINO A **550€**
SULLA TUA VACANZA
**CON PRENOTA PRIMA
+ EXTRASCONTO**



Offerta valida fino al 2 marzo.

Parti ora con Veratour

 Veratour - Sponsorizzato

[Prenota ora](#)

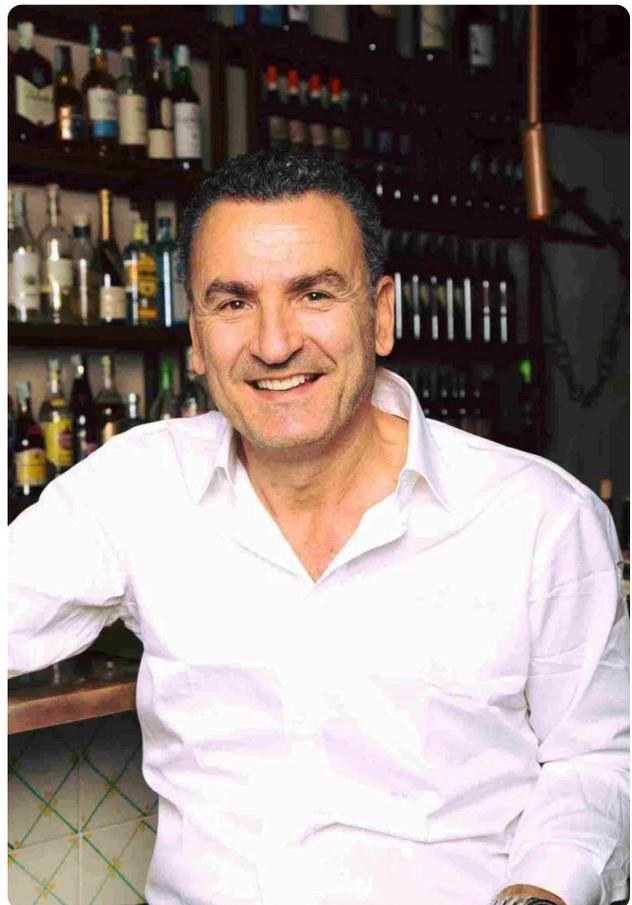
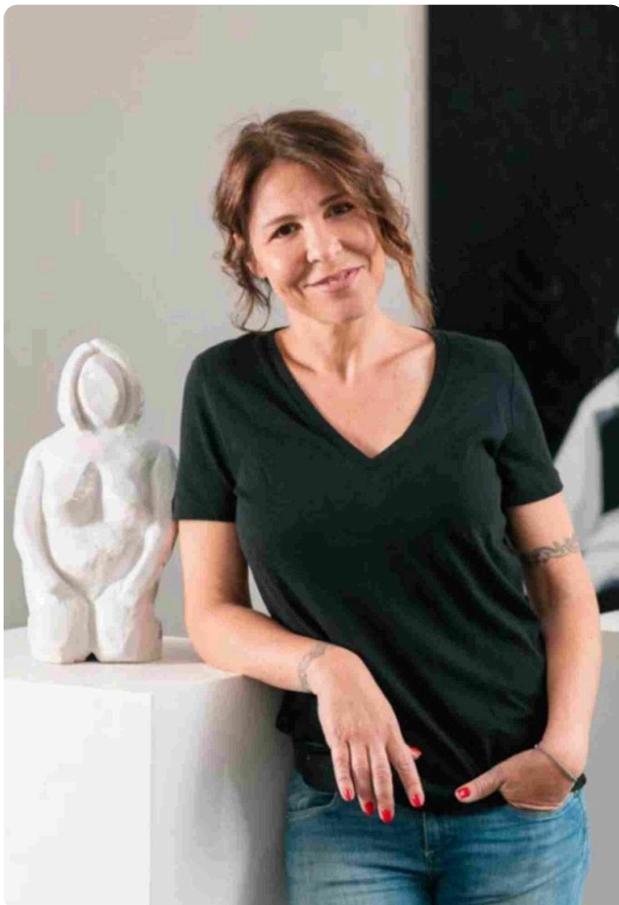
Con il ristorante **Bettola Siciliana** di Vittorio Vaccaro, nuova apertura a Milano, l'enclave gastronomica romana di via Muratori accoglie la Sicilia. Via ormai completamente colonizzata dalle insegne food, che hanno invaso anche le vie laterali. In particolare nel primo tratto, che va da Trapizzino a Trippa e Pastamadre (inutile usare i nomi delle vie, qui), ma che arriva fino a Un Posto a Milano – Cascina Cuccagna.



Un'Invasione pacifica, visto che fra i soci di Bettola Siciliana a Milano c'è David Ranucci, titolare appunto delle insegne romane della via. A partire da Giulio Pane e Ojo, che si trova sul marciapiede opposto, assieme all'altro ristorante di Ranucci, [Osteria Casa Tua](#). Mentre gli spazi di Bettola Siciliana sono quelli già di Abbottega, sempre parte del gruppo, che si è nel tempo espanso [fino a Miami](#). Ricordiamo che Giulio Pane e Ojo è stata una vera e propria testa di ponte dell'invasione gastronomica romana a Milano, che ha avuto il suo apice in questi ultimi anni.

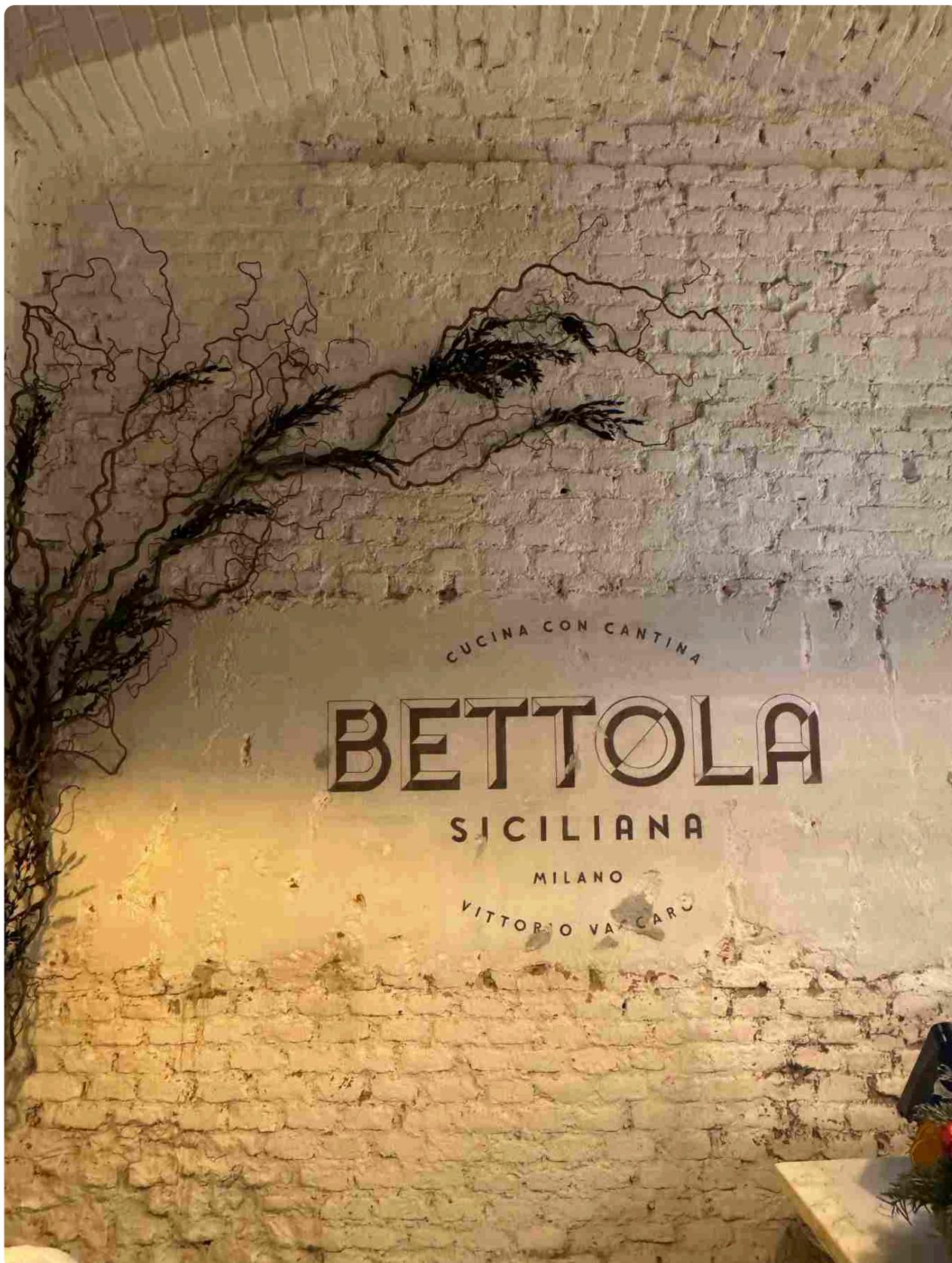
Bettola Siciliana è anche il nome della srl creata a Milano per gestire una serie di progetti nel mondo della ristorazione. Si parla di corsi di formazione, ma anche di attività editoriali.

Chi sono i soci di Bettola Siciliana



Della società, costituita nelle scorse settimane, fanno parte Luna Berlusconi, Vittorio Vaccaro, David Ranucci e Luca Stellati, consigliere delegato di FD Fiduciaria Digitale.

Luna Berlusconi è nipote di Silvio Berlusconi, figlia di suo fratello Paolo. L'imprenditrice, con trascorsi anche nel mondo dell'arte, è amministratrice unica della società, di cui possiede il 35%.



Stessa quota per **Vittorio Vaccaro**, che si occuperà della cucina. Regista, attore, musicista, conduttore di programmi di cucina in TV, genitori attivi nella ristorazione (il loro ristorante si chiama Savia), Vaccaro ha sempre cucinato per diletto. Durante la pandemia ha deciso di cambiare vita, e dallo spettacolo è passato ai fornelli. Dal 2022 ha condotto programmi su **Food Network** (A Casa Cucina Papà, Green Table, Liguria a Tavola).

David Ranucci invece detiene il 10% della società Bettola Siciliana Milano, mentre il restante 20% è in mano a Stellati.

La cucina di Vittorio Vaccaro per Bettola Siciliana





Neanche a dirlo, Vaccaro è siciliano, di Calascibetta, provincia di Enna. La sua idea è quella di portare la sua Sicilia a Milano – una Sicilia autentica, non stereotipata. Fatta di piatti di casa, di amore per la tavola e per la materia prima. Piatti autentici, che vengono dalle ricette dei suoi familiari – nonno Vittorio, mamma Savia – arricchite da ingredienti siciliani biologici doc, da piccoli produttori locali. Compresi due prodotti dop della sua zona, il Piacentino ennese e un primo sale di pecora.



Piatti comunque poco noti, poco associabili alla Sicilia, come la trippa, il calamaro ripieno, le polpette d'uovo. In un menu con i nomi dei piatti in siciliano (*Pasta china cu pisci spata*) – il termine più "esotico" è *quenelle*.

Sicilia, naturalmente, anche in cantina.

Il menu di Vittorio Vaccaro per Bettola Siciliana a Milano



Un menu, quello di Bettola Siciliana, che dice chiaro e forte che la Sicilia è arrivata a Milano. Con ingredienti che ormai conosciamo anche qui al nord, ma proposti nella purezza delle vecchie ricette di casa.

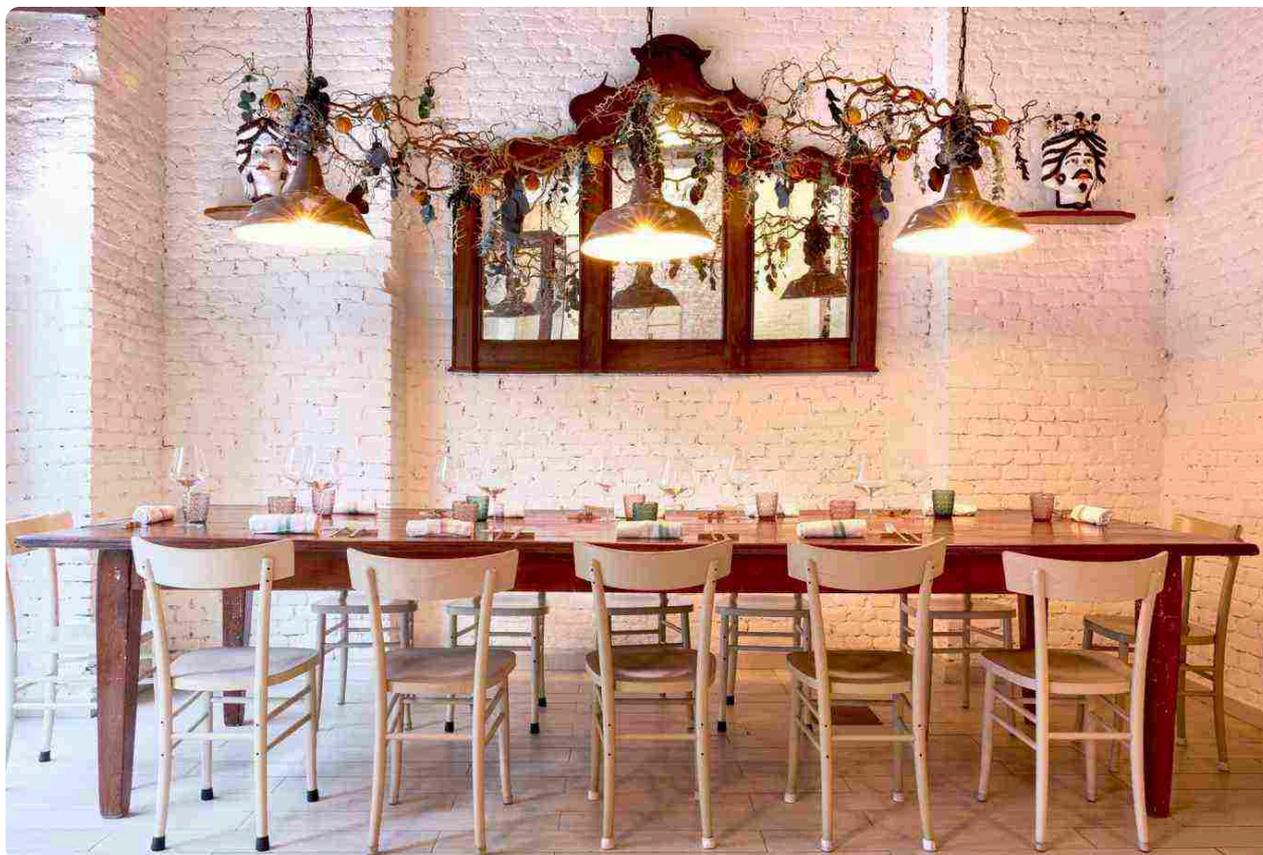
Arricriamuni Assemi

- U taglieri di salumi – Pancetta arrotolata, salsiccia stagionata e lonza di maialino nero dei Monti Nebrodi (18 €)
- U taglieri di tumazzi – Piacentino ennese dop, provola delle Madonie affumicata, maiorchino, caciocavallo ragusano dop (18 €)
- U taglieri di mortadella du munti – Mortadella dei Monti Nebrodi (16 €)
- U tagieri di prosciutti crudu Nebrodi Riserva – Prosciutto crudo di suino nero dei Monti Nebrodi "Riserva Ghiande" (26 €)
- A focaccia co lardo – Focaccia di patate e lardo di maialino nero dei Nebrodi (14 €)

Accuminciamu

- L'ovu di vaccaru e i sordatini – Uovo cotto in pellicola, crema di patate e porri con Piacentino ennese e pistacchio tostato, soldatini di pane all'aglio di nonno Vittorio (16 €)
- Purpetti d'ovu – Polpette d'uovo in salsa di pomodoro (16 €)
- Maccu di favi sicchi e gamberu russu di Mazara (21 €)
- Alici marinati – con gocce di cipolla caramellata, cucunci di Salina, pinoli, olio evo di Nocllara del Belice (16 €)





Bedda Matri: i primi di Bettola Siciliana a Milano

- Maccheruna frischi ca sarsa di pumadoru e panza di maiali – Maccheroni al ferretto, pancia di maiale, salsa di pomodoro (18 €)
- Busiate fresche cu pestu mediterraneo – pestato di pomodori secchi, mandorle, pinoli, mentuccia, alici sott'olio di Sciacca, finocchietto, pecorino siciliano, olive (16 €)
- Pasta china cu pisci spata – Medaglioni di pasta ripieni di esc spada, mentuccia, pinoli, timo, limone, crema di pane (22 €)
- Sedanini di granu anticu sicilianu chi sardi – Sedanini di grano antico Margherito, sarde fresche, uva sultanina, pinoli, finocchietto, dadolata di pane tostato all'aglio, scorza di limone, pane "atturratu" (20 €)
- Pasta incaciata – Sedanini di grano antico Margherito, cavolfiore, olive, alici so'olio di Sciacca, pecorino primo sale, pangrattato (18 €)

Futtitinni e Mangia

- Calamaru nbutunatu – Calamaro ripieno con pinoli, uva sultanina, caciocavallo, mentuccia, su un letto di finocchi e arance (22 €)
- Tortinu d'alici – patate, cipolle, formaggio ragusano dop, quenelle di patate profumate agli agrumi (21 €)
- Farsu magru – Polpettone di vitello, maiale e uovo sodo, pecorino primo sale, spinaci, foglie di mortadella dei Nebrodi, su una purea di patate al forno (21 €)



- Trippa russa e ricotta salata – Trippa al pomodoro, spolverata di ricotta salata di peora dei Nebrodi, con la ricetta di mamma Savia (18 €)
- Tortinu di zucca e primu sali – con cipolle, crema di zucca e pecorino ennese (21 €)
- Tagliata di manzu cu sali marinu integrali sicilianu delle saline trapanesi (22 €)

Argomenti: [Cucina Siciliana](#) [Milano](#) [Nuove Aperture](#) [Ristorante](#)



Emanuele Bonati →

"Esco, vedo gente, mangio cose" Lavora nell'editoria da quasi 50 anni. Legge compulsivamente da sessant'anni. Mangia anche da oltre 60 anni – e da una quindicina degusta e racconta quello che mangia, e il perché e il percome, online e non. Tuttavia, verrà ricordato (forse) per aver fatto la foto della pizza di Cracco.

NESSUN COMMENTO

Lascia un commento

Non ci sono ancora commenti

Articoli correlati



Salt Bae apre il suo nuovo ristorante a Milano vicino alla Scala

Leggi l'articolo →



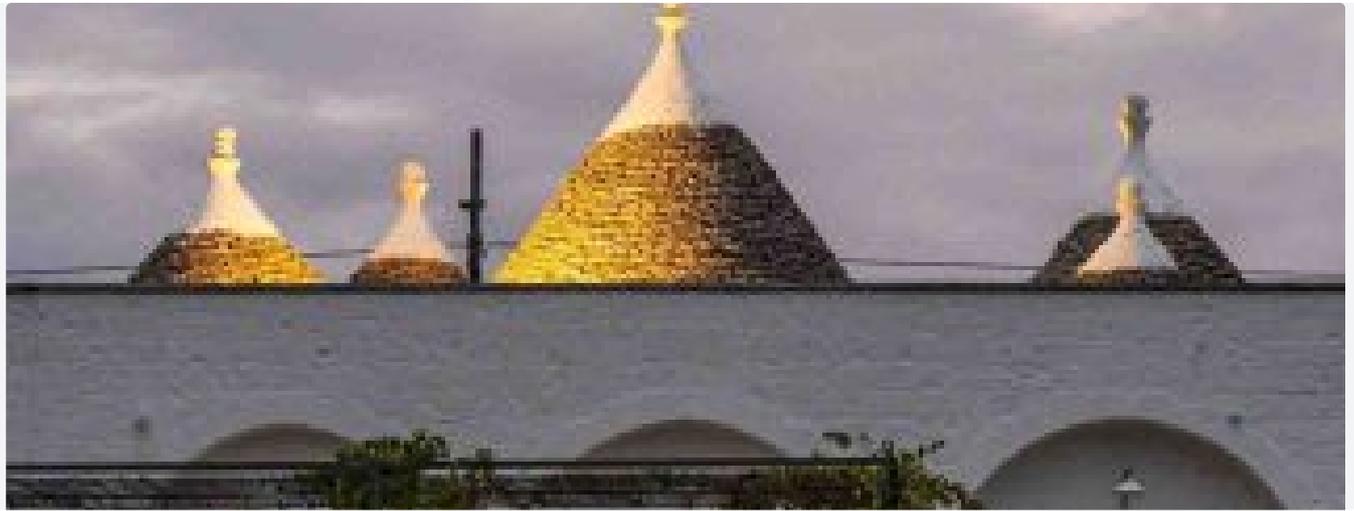


Trattoria Maria Fidone a Friantini. Sicilia vera da gustare a 30 €



142 Restaurant in Porta Genova a Milano cambia chef e menu

[Leggi l'articolo →](#)



Palazzo Petrucci a Napoli in 13 piatti: Lino Scarallo in grande forma

[Leggi l'articolo →](#)



Al Madrigale a Tivoli, la recensione dopo averne sentito parlare

[Leggi l'articolo →](#)



Villa Naj, ristorante stella Michelin, si trasferisce a Torrazza Coste

[Leggi l'articolo →](#)



SCATTIDIGUSTO

Scatti di Gusto di Vincenzo Pagano

info@scattidigusto.it

P.IVA: 01353010539

SCOPRI

[Notizie](#)

[Ristoranti](#)

[Pizzerie](#)

[Locali](#)

[Cibo](#)

[Ricette](#)

[Drink](#)

[Vino](#)

[Birra](#)

[Shopping](#)

SEGUICI SU

[Instagram](#)

[Facebook](#)

[Privacy Policy](#) - [Cookie Policy](#) - [Preferenze](#)

Sviluppato da [*redmango](#)

