

Bye Bye Bluesvia del Garofalo, 23
Mondello**Chef****Patrizia Di Benedetto****Cosa ama cucinare**
il pesce**Perché fermarsi**
per la Chitarra con frutti di mare,
passata di ceci e polvere di alghe**Ai dolci:** Michela Lareddola**In sala e cantina:** Claudio D'Alessandro+39.091.6841415, CAP 90149
byebyeblues.it
info@byebyeblues.it**Chiusura:** domenica sera
e l'intero lunedì**Ferie:** 2 settimane variabili a novembre
e 2 a gennaio**Prezzi medi:** antipasto 16; primo 16;
secondo 18; dolce 9 euro**Menu degustazione:** 60 euro**Coperto:** 3 euro

Palermo è conosciuta per il cosiddetto cibo di strada: sfincioni, pani e panelle e panini con la mezza (milza)... Ma esiste anche una cucina raffinata, nella quale la tradizione siciliana si incontra con la tecnica e la maestria tra i fornelli. È in questo ambito che si inserisce il Bye Bye Blues, nel cuore di Mondello. Il risultato oggi è vincente: la chef Patrizia Di Benedetto è riuscita coniugare l'identità culinaria mediterranea (e dunque i sapori della materia prima siciliana) con criteri di assoluta modernità.

Il pesce è il principale protagonista fin dagli antipasti, con l'ottimo Misto di crudi al sale nero. Ma passato e futuro di sposano al meglio nel Piccolo timballo di cous cous su passata di verdure e crocchette di legumi.

Da non mancare, tra i primi, la Pasta con le sarde Bye Bye Blues. Nei secondi di pesce occhio di riguardo per la Scottata di ricciola con emulsione di ricci, mentre i carnivori possono optare per un delizioso Falso magro di coniglio in agrodolce o per il Carré di agnello in panatura di pistacchi e salsa al Marsala.

Di pregio anche la proposta di dolci, a partire dalla Cheesecake di Ragusano su pandispagna al vapore, mele caramellate e gelato di noci, oppure la supersiciliana Granita di caffè, condita però con mousse di ricotta e savoiardi.

Lavinia Furlani**Dove dormire:** Splendid La Torre, via Piano Gallo 11,
Palermo, +39.091.450222, latorrehotel.it