



Cortile Spirito Santo: la cucina elegante di Giuseppe Torrisi nel cuore di Ortigia

All'interno di Palazzo Salomone, nell'isola che costituisce la parte più antica della città di Siracusa, Torrisi delizia gli ospiti con un ampio menu alla carta e ben quattro percorsi degustazione

Cortile Spirito Santo, nel cuore antico di Ortigia, è uno di quei luoghi che si rivelano con grazia, senza clamore: un piccolo mondo sospeso tra luce e pietra, dove la vita scorre lenta, secondo il ritmo antico del mare e del vento.

Il ristorante si trova in un bellissimo cortile proprio sotto la **chiesa dello Spirito Santo** e all'interno di [Palazzo Salomone Luxury Suites](#), un edificio signorile risalente al 1600 completamente ristrutturato.



Il ristorante si trova in un edificio risalente al 1600 (Foto © Salvo Ognibene).

Quattro i menu degustazione: *Cortile*, sei portate di mare e di terra (160 euro), *Passeggiata in Ortigia*, cinque portate di mare (140 euro), *Storia*, *Contemporaneità* e *Tradizione*, cinque portate di carne e vegetali (120 euro) e *Impronta vegetale* (110 euro).



Il ristorante propone un menu alla carta e 4 menu degustazione (Foto © Salvo Ognibene).

Chi è lo chef Giuseppe Torrisi

Catanese classe 88, **Giuseppe Torrisi** ha sempre amato cucinare imparando tanto dalla nonna che – sottolinea lo chef – ancora oggi è una grande cuoca e che dispensa sempre consigli. Con lei impara a conoscere i sapori della Sicilia, odori e colori che riporta nei suoi piatti. Finiti gli studi presso l'istituto alberghiero di Giarre, parte per una lunga tappa in Svizzera e prosegue per oltre 12 anni nei ristoranti stellati delle più importanti catene alberghiere luxury da San Moritz a Verbier, da Losanna a Montreux fino ad arrivare in Francia da **La Côte d'Or** (in Borgogna, 2 stelle Michelin), il tempio della cucina di Bernard Loiseau (purtroppo ricordato spesso per il suo suicidio).

Poco prima della pandemia ritorna in Sicilia traghettando il nuovo progetto aperto ad agosto 2020 che lo coinvolge ancora oggi in prima persona alla guida della cucina del ristorante e ricevendo nel 2023 la prima stella Michelin (la prima a Siracusa).

Cosa si mangia e si beve

La cucina dello chef Giuseppe Torrisi racconta la Sicilia con eleganza e misura. Un **menù che cambia con le stagioni**, frutto di ricerca, sensibilità e rispetto per la tradizione. Il **Cortile Spirito Santo**

ha costruito la sua buona reputazione nel tempo, con discrezione e autenticità, lontano dai riflettori ma vicino al cuore di chi ama la buona tavola.



Lo chef Giuseppe Torrisi e il maître Rosario Campailla (Foto © Salvo Ognibene).

Tra i piatti che abbiamo apprezzato di più l'antipasto "*Sinfonia*" ovvero carota, hummus di pistacchio e spezie, un grande piatto vegetale.



Sinfonia: carota, hummus di pistacchio e spezie (Foto © Salvo Ognibene).

Ottimo anche il “*Tributo a Santa Lucia*”, spaghettoni con finocchietto, bottarga, alici e garum, goloso, confortevole e allo stesso tempo buonissimo.



Tributo a Santa Lucia: spaghettoni con finocchietto, bottarga, alici e garum (Foto © Salvo Ognibene).

Da lodare anche il *risotto alla marinara* che schiaccia l'occhio alla tradizione territoriale e ai pescatori d'Ortigia ma anche alla clientela internazionale che frequenta l'hotel con le sue 13 camere.



Risotto alla marinara (Foto © Salvo Ognibene).

Bene il servizio di sala curato dal Restaurant Manager **Raffaele Condó** e dal maître **Rosario Campailla**, mentre la carta dei vini e il servizio sono affidati al sommelier **Antonino Amato**.

CORTILE SPIRITO SANTO

Via Salomone, 21 – Siracusa (SR)

www.cortilespiritosanto.com

Data di creazione

27/10/2025

Autore

salvatore-ognibene