



Il tempio della carne in una città di pesce: ecco come Ostaria ha conquistato Siracusa e le guide di settore

Nella città aretusea da alcuni anni c'è un locale che continua a vincere premi e a proporre una cucina di altissima qualità. Dopo gli inizi difficili, oggi il ristorante di Christian Cappuccio e Simone Iacono si conferma in continua evoluzione e ha ottenuto diversi riconoscimenti tra cui Gambero Rosso e Guida Michelin, tanto da avere altri progetti in cantiere

«Ostaria nasce quasi sette anni fa dall'idea mia e di Simone di voler portare in città una materia prima nuova, inedita». Inizia così il racconto di **Christian Cappuccio**, fondatore, insieme a **Simone Iacono**, di **Ostaria**, ristorante a Siracusa specializzato in carni pregiate.



Gli interni di Ostaria (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

I premi: le due forchette del Gambero Rosso e la Guida Michelin

Il locale nel giro di pochi anni è diventato uno dei più importanti della città proprio per l'originalità di portare la carne in un contesto in cui la cucina di pesce la fa da padrone. Oggi Ostaria ha confermato, per il 2026, **le due forchette** sulla guida de **Il Gambero Rosso** e quest'anno è entrato nella **Guida Michelin**.

L'ultimo riconoscimento, in ordine cronologico, è quello di **Tirrenico Awards 2025**, come **migliore Steakhouse della Sicilia**. Premi e attestazioni che testimoniano il grande lavoro tarato sulla qualità.



Simone Iacono, titolare insieme a Christian Cappuccio (Foto © Ostaria).

Gli inizi difficili

«Senza dubbio Ostaria è stata una scommessa, quasi nessuno sapeva all'inizio del nostro percorso cosa fosse una carne frollata e ricordo ancora gli sguardi esterrefatti da parte di alcuni clienti alla vista della carne nera. E lì dovevamo spiegare che questa tipologia di carni deve essere trattata un po' come i salumi, bisogna togliere la parte più esterna che annerisce e arrivare al cuore, che ha ben altra colorazione», racconta **Simone Iacono**, l'altro proprietario.

Non sono mancate ovviamente le critiche nella prima fase dell'avventura, comprese quelle relative al prezzo:

«Quando abbiamo iniziato è stato difficile perché la città di Siracusa non era abituata a questa carne. In una città dove regna il pesce proporre le nostre carni era proprio una sfida, con molti che in faccia mi dicevano che i prezzi erano esagerati. Poi però a poco a poco si è iniziato a comprendere quello che facciamo», ha aggiunto Christian.



A sn: Tartara di manzo al coltello affumicata, funghi pioppini castagne cotte al vapore, mosto cotto d'uva.

A ds: Carpaccio di vacca vecchia galiziana, frutti di bosco, grue di cacao e caciotta di capra stagionata 16/18 mesi (Foto © Ostaria).

«Abbiamo cambiato abito circa 3 anni fa, non solo l'arredamento e la distribuzione del locale, ma proprio la proposta era diversa. – spiega **Christian** – All'inizio facevamo taglieri di salumi e formaggi di grande qualità, con prodotti pregiati perché io e Simone abbiamo avuto sempre come obiettivo quello di dare la qualità migliore in ogni aspetto. Anche quando il locale era vuoto non siamo caduti nella tentazione di abbassare la qualità. Perché siamo convinti che questa scelta, prima o poi, ti ripaga. Ed è andata proprio così».



Christian Cappuccio (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

«Dopo il covid – prosegue il racconto – la situazione è gradualmente migliorata e Ostaria ha iniziato a volare. Oggi siamo ad alta quota grazie a tutte le persone che hanno collaborato e collaborano con noi, perché è grazie a loro, alla loro professionalità e alla loro passione, che questo ristorante oggi è arrivato a questo livello».

In effetti, oltre la cucina, il servizio offerto in sala da Ostaria è uno dei “piatti” più riusciti: garbo, professionalità e cura dei dettagli rendono Ostaria un’esperienza più che una semplice cena.

Il menù di Ostaria a Siracusa

Il menù di Ostaria si contraddistingue per la **qualità della carne e dei tagli ricercati**. Ma non solo: in generale la **materia prima è di altissimo livello**, dalle uova biologiche alle verdure. Menù che viene cambiato quattro volte l’anno e che segue la stagionalità dei prodotti.



Ostaria propone carni pregiate e tagli di altissimo pregio (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

Nonostante il piatto forte del locale sia il **barbecue di carne**, l'offerta del ristorante siracusano è di primo livello in tutte le altre preparazioni, dall'antipasto al dolce, passando per i primi piatti, curati dalla brigata di cucina guidata dallo **chef Alessio Terracciano**.



Lo chef Alessio Terracciano (Foto © Ostaria).

L'ambizione di dare qualità

«La voglia di arrivare a certi obiettivi la devi sentire dentro. Entrare nella Guida Michelin per noi è stato come alzare la coppa del Mondo. Ho sempre avuto questo come obiettivo. Sin dalla prima forchetta del Gambero Rosso.» – ammette Christian – Ho iniziato servendo caffè e pasti al bar della mia famiglia ma anche in quel contesto ho sempre desiderato il massimo dal caffè. Ho studiato come poter preparare la schiuma perfetta. Anche un caffè o un cappuccino per me dovevano essere di grande qualità...»



A sn: Fettuccia fatta in casa con ragù di cavallo, semicomposta di mirtilli e cioccolato fondente 85%.

A ds: Pancetta di maialino, porro alla brace, parmentier di patate, pane alle olive e fondo bruno (Foto © Ostaria).

Opzioni vegetariane, vegane (avvisate prima) e alcune curiosità

Il menù del ristorante permette facilmente di poter cenare anche ai **vegetariani**, data la quantità di alternative disponibili. Per i **vegani**, invece, si può avere un percorso personalizzato solo previa prenotazione.

A proposito di vegan, Christian racconta un aneddoto che ha dell'incredibile: «*La prima comanda in assoluto che abbiamo preso ad Ostaria è stata proprio vegana. Una signora non mangiava né carne né derivati. All'inizio pensavo fosse uno scherzo ma invece era tutto vero*».

Altra curiosità: **l'uovo croccante** è il piatto più richiesto e forse iconico di Ostaria. «*Il nostro uovo abbiamo deciso di lasciarlo sempre disponibile, un uovo alla barzotte, cotto in doppia cottura, prima pastellato e fritto, con composta di frutti rossi e spuma di parmigiano*», spiega Christian.

A seguire però c'è la **tartare**: «*Un altro piatto richiestissimo è la tartare – spiega invece Simone – anche perché si tratta di una tartare tagliata al coltello, quindi il risultato non è un macinato sottile ma più grossolano, che esalta il sapore della carne. La tartare resta tutto l'anno, magari possiamo pensare di cambiare tipologia di carne e il condimento, dove proviamo a seguire la stagionalità dei*

prodotti».

Vino: 600 etichette bastano?

Il **vino** per Ostaria è una cosa seria. Così seria da dotarsi di una cantina di **600 etichette** che spazia dai grandi classici italiani, quindi Barolo, Amarone, Chianti Classico ad una selezione di francesi ed etichette internazionali, senza dimenticare il territorio siciliano e i produttori locali del Val di Noto.

Simone, Sommelier AIS dal 2010, racconta com'è il rapporto con il vino da parte dei clienti e come è cambiato: *«Il cliente in media, inizialmente fa fatica ad affidarsi totalmente a noi. Magari sceglie una bottiglia che già conosce e la ordina. Ma non appena inizia a conoscerci si affida a noi, alla nostra preparazione e ai nostri consigli. Sia io che Marco, l'altro nostro sommelier, proviamo a suggerire vini che incontrino da un lato il gusto del cliente, tenendo però sempre d'occhio l'abbinamento, provando a creare il match perfetto fra cibo e vino».*

In generale, osserva Simone Iacono, *«Oggi il pubblico è più preparato in termini di vino rispetto al passato. E questo, dal nostro punto di vista, è un fattore positivo perché ci rende anche più liberi di poterci esprimere anche attraverso il vino».*

Nulla viene lasciato al caso, sottolinea Christian: *«Abbiamo i calici standard, già di ottima qualità, che il cliente trova appena si accomoda al tavolo. Tuttavia, per i vini importanti, abbiamo calici speciali e di un certo livello. D'altra parte se vuoi arrivare a questo livello, devi curare veramente tutto»*, spiega Christian, che in chiusura annuncia: *«L'anno prossimo ci saranno novità per Ostaria. Un nuovo progetto che ci porterà ad una nuova sfida. E dove proprio il vino sarà uno degli aspetti centrali».*

RISTORANTE OSTARIA

Via G. B. Perasso, 10/12 – Siracusa

Telefono: +39 0931 090740 | ostariasiracusa.it

Data di creazione

08/12/2025

Autore

fabrizio-deangelispuglisi