



Osteria il Moro a Trapani, la ristorazione moderna e intrigante

I fratelli Bandi stanno scrivendo una nuova pagina nell'offerta culinaria del territorio: evoluzione ed innovazione partendo dalla tradizione



Le sale interne dell'Osteria Il Moro a Trapani (Foto © Il Moro).

C'è aria nuova nell'**offerta gastronomica della città di Trapani**; frutto del lavoro di giovani professionisti che nel mondo della panificazione, della pasticceria e della ristorazione stanno alzando il livello qualitativo.

Il territorio della provincia trapanese è ricco di tradizioni e straordinarie materie prime che, spesso, non hanno trovato la giusta valorizzazione in ambito di offerta gastronomica; ciò ha allontanato le numerose guide del settore con il risultato di non avere un racconto esaustivo del movimento gastronomico locale.

Osteria Il Moro a Trapani: la casa dei fratelli Bandi

Trend che finalmente ha invertito la rotta grazie a interpreti che, partendo dalla disponibilità di ingredienti unici, oggi propongono una **cucina moderna**, evoluta, a tratti sperimentale.

In via Garibaldi a Trapani, in pieno centro storico, l'**Osteria Il Moro** sta bruciando tutte le tappe che portano al successo. Il ristorante sorge in una location intima, accogliente e raffinata: è la casa dei **fratelli Nicola e Enzo Bandi**, il primo in cucina e il secondo a dirigere sala e cantina.



I fratelli Bandi, titolari dell'Osteria Il Moro a Trapani (Foto © Il Moro).

Inaugurato nel dicembre del 2016, l'obiettivo è stato quello di offrire un'esperienza enogastronomica che avesse un'identità chiara, capace di distinguersi nel settore. Al centro le **ricette della tradizione trapanese**, che sono le vere protagoniste dei piatti e lo strumento principale per realizzare creazioni gourmet uniche e originali. La crescita qualitativa è stata impressionante; oggi è possibile vivere un'esperienza gastronomica ricca di sorprese, divertente e di alto livello qualitativo.



Cappuccino di carciofo (Foto © Il Moro).

Il ristorante si compone di **due eleganti sale da 30 posti a sedere**, con la possibilità di accomodarsi nel dehors durante la stagione estiva. Da qualche mese, si è aggiunto un elegante spazio cantina con un tavolo riservato e area relax per gustare un aperitivo in attesa del pasto o chiudere l'esperienza con un digestivo.

Il nuovo menù è un salto di qualità

L'ultimo menu sancisce il salto di qualità dell'**Osteria Il Moro**, i piatti giocano spesso sull'illusione: dal **finto pomodorino** che in bocca svela il sapore del "pane cunsatu", un impasto a base di pomodoro con basilico, olio evo e altri aromi sopra una mollica tostata alle olive, al **cioccolattino di caponata** fino al **sembra sushi**, un calamaro finemente sminuzzato che sostituisce il riso, la verza al posto dell'alga, nel ripieno una morbida crema, a guarnire due zest di limone e una sferificazione di alici. Un mix vincente di sapori, un'esplosione di gusto per il palato.



Guancia e pere (Foto © Il Moro).

Il consiglio è quello di scegliere uno dei menù degustazione proposti che permette di gustare al meglio le numerose creazioni della cucina. Al top, il **Cappuccino di melanzana** come antipasto, gli **Gnocchi dei Nebrodi** come primo piatto e l'**Absolute di Triglia** per secondo.



Assoluto di triglia (Foto © Il Moro).

Per gli amanti del vino il suggerimento è di abbinare un calice ad ogni piatto, pescando da una carta dei **vini composta da più di 350 etichette** e in costante crescita con una selezione di [vini siciliani](#) profonda e mai banale. Bonus aggiuntivo all'uso del Coravin, che permette di poter assaggiare al calice praticamente l'intera gamma dei vini.

Osteria Il Moro

Via Garibaldi, 86 – Trapani (TP)

[Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

04/04/2022

Autore

daniele-siena