

torte. I prodotti di punta del locale sono la cheesecake e il gelo di "mellone". Servizio cortese e efficiente.

### Caflish La Capannina



loc. Mondello  
via Margherita di Savoia, 2a  
☎ 0916840444

- **Chiuso:** martedì
- **Orario:** 07.00/24.00;  
in estate fino alle 02.00



Locale storico, molto amato dai palermitani, aperto più di cinquant'anni fa tra le ville Liberty di Mondello a due passi dalla splendida spiaggia, tornato agli antichi splendori dopo la recente ristrutturazione sullo stile dell'architetto Silvestrin. Ben fatto il caffè da miscela arabica, buono il cappuccino, da provare i cornetti di produzione propria, fatti con il burro, in tre versioni tradizionali [semplice, crema, marmellata]. Rosticceria classica palermitana per lo spuntino di metà mattinata, gastronomia tradizionale con paste al forno e piatti espressi per la pausa-pranzo da consumare in due belle salette appartate - una delle quali per fumatori - o nel piacevole dehors estivo. La pasticceria comprende le proposte classiche ma anche le mousse; tra le specialità del locale ci sono la crostata al gelo di "mellone" e il pan d'arancia, oltre alla pasticceria secca, che propone anche alcune ricette antiche di dolci tradizionali. Gelati nei gusti classici. Migliorabile il servizio.

### Cappello



via Colonna Rotta, 68  
☎ 091489601

- **Chiuso:** mercoledì
- **Orario:** 07.00/21.30

Il caffè, corposo e forte, e i cappuccini sono ben fatti, ma

certamente non sono il punto forte del locale. Siamo, infatti, nel locale di Salvatore Cappello dove il bar è solo un pretesto, "una spalla" ad uno dei templi della pasticceria palermitana, un laboratorio delle meraviglie dove il maestro pasticciere e suo figlio Giovanni, poco più che ventenne, creano i loro capolavori, vere opere d'arte, bellissime da vedere oltre che buone da mangiare. Impossibile elencare tutti i prodotti: si va dai lieviti realizzati con burro alla classica pasticceria siciliana fino ai dessert di mandorle, pistacchi e pinoli; poi bavaresi, bellissima pasticceria mignon, mousse monoporzione, piccole panne cotte, aspic, dessert al bicchiere, semifreddi e torte gelato. Alcuni dei prodotti che ci hanno colpito, tra le mousse al bicchiere quella con il gelo di anguria [chiamato da sempre "mellone"] con crema alla cannella e salsa di pistacchio, oppure quella con fragoline all'aceto balsamico e, a strati, crema vaniglia e gelatina di fragole, e ancora, in un bicchiere di vetro, sempre a strati, una crema alle banane, il cremoso al cioccolato e uno spiedino di banane spadellate e dello "streusel". Tra le torte gelato, si segnala la variante di un classico della tradizione palermitana chiamato "giardinetto", al gusto di fragola, limone e pistacchio, con i colori del gelato che creano un bell'effetto cromatico. Il locale è molto piccolo, tuttavia pare che presto inizieranno i lavori per creare una sala attigua dove degustare in tutta calma.

### Ciro's



via Notarbartolo, 25  
☎ 091345650

- **Chiuso:** sempre aperto
- **Orario:** 06.00/24.00



Un locale storico, con un bel dehors coperto da una

struttura di legno ben fatta, che è sempre stato un punto di riferimento per la colazione, soprattutto per la varietà di cornetti proposti in tantissimi gusti. Il caffè è forte e corposo come piace ai clienti abituali, i cappuccini sono nella media. Molto fornita e di buona qualità la rosticceria, da provare sicuramente le arancine, preparate più volte durante il giorno. Buono l'assortimento di pasticceria, specialmente quella mignon e le mousse. Una ventina i gusti di gelato. Servizio di tavola calda nella sala attigua, con posti a sedere.

### Coffee&Chocolate



via Principe di Belmonte, 108  
☎ 091329220

- **Chiuso:** domenica  
in luglio e agosto
- **Orario:** 07.00/21.00;  
sabato 07.00/24.00



via Notarbartolo, 7b  
☎ 0917303123

- **Chiuso:** domenica
- **Orario:** 07.00/21.00



via Libertà, 100b  
☎ 091302821

- **Chiuso:** domenica
- **Orario:** 06.30/20.00



E sono arrivati a tre i locali nei quali la famiglia Spinnato promuove l'abbinamento tra caffè e cioccolato. L'ultimo nato in via Notarbartolo ha un arredo raffinato, giocato sui toni del marrone e del nero. Marrone il cuoio che riveste il bancone, marrone la boiserie alle pareti e i mobili contenitori, nero il piano del bancone con dei punti luccicanti che richiama una creazione dell'architetto Philippe Stark, marrone e nere, alternate, le piastrelle del pavimento contribuiscono a creare un'atmosfera calda e confortevole. Presto anche gli altri due locali saranno ristrutturati e arredati come