

[HOME](#) [RISTORANTI](#) [NOVITÀ](#)

La Sicilia arriva a Milano con Vittorio Vaccaro

Un ristorante che propone la cucina siciliana, quella autentica e vera.



di
[Giovanna Moldenhauer](#)
1 Marzo 2025

Vittorio Vaccaro, personaggio eclettico e poliedrico da anni protagonista del modo del food, porta a Milano la cucina siciliana autentica e lo fa con la Bettola Siciliana. Un ristorante che è un omaggio alla sua terra natale e che porta in ogni piatto storie di vita, calore, convivialità e famiglia.



acquista

Madama Oliva
Gli specialisti delle olive.

Le nostre olive, il segreto di un Natale perfetto.

SCOPRI DI PIÙ!

realizzati in uno stile elegante e rustico al tempo stesso, comprese teste di moro in ceramica di Caltagirone a volere sottolineare la stretta connessione con la terra d'origine di Vittorio, hanno una disponibilità di 52 coperti.

Un menu completamente isolano

La cucina impostata sul rispetto del ritmo delle stagioni prevede taglieri vari, cinque antipasti, altrettanti primi e secondi. Non mancano ovviamente tra gli ingredienti della cucina il lardo e il prosciutto dei Nebrodi, oltre al tipico piacentinu ennese, formaggio siciliano prodotto con latte di pecora intero. A dirigere la squadra di cucina c'è l'executive chef Samy Rezk Alla (nella foto di apertura insieme a Vaccaro) che propone piatti di grande sostanza come alici marine, il calamaro sbuttunato, i maccheroni freschi con salsa di pomodoro, la tagliata di manzo con sali marini integrali e gli immancabili cannoli di ricotta.



La Sicilia anche nel calice

Alla Bettola Siciliana la cantina è un omaggio alla sua terra, con una selezione di vini che raccontano territori, tradizioni e storie dell'isola. Dai bianchi vulcanici dell'Etna ai rossi intensi di Noto, ogni bottiglia celebra l'eccellenza vinicola dell'isola, offrendo un'esperienza autentica che valorizza la cucina di Bettola Siciliana.

Tv, regia, musica. L'eccellenza di Vaccaro

Conosciuto per la sua lunga esperienza che spazia dalla recitazione alla conduzione televisiva, passando anche per la regia e la musica, Vittorio Vaccaro ha sempre intrecciato la sua carriera artistica con la grande passione per la cucina. Cresciuto in una famiglia umile e ricca di valori, il suo amore per l'arte culinaria nasce nel bar-trattoria dei genitori, in un piccolo borgo dell'entroterra ennese, che ha voluto replicare, con un suo format, a Milano. Attore, regista, conduttore televisivo, esperto di gastronomia e creativo instancabile, Vittorio Vaccaro incarna l'eccellenza nella sua forma più pura, spaziando con successo dal mondo dello spettacolo a quello della gastronomia.





Novità anche in tv!

A testimonianza di ciò tra qualche giorno e più precisamente il 25 febbraio alle ore 22.00 arriva su Food Network “Gusti d’Italia”, il nuovo programma tv con Vittorio Vaccaro e con il volto televisivo e content creator Chiara Carcano alla scoperta del patrimonio gastronomico del Bel Paese e dei sapori autentici delle nostre terre. In ogni puntata Chiara e Vittorio visiteranno una nuova città, esplorando i piatti tipici legati ad un ingrediente speciale del territorio, che tre ristoratori dovranno poi esaltare realizzando tre ricette differenti, una loro personale interpretazione che valorizzi e renda giustizia alla materia prima scelta. Ogni episodio ci porterà alla scoperta di luoghi incantevoli, sapori unici e tradizioni che rendono l’Italia una tavola da scoprire.

Bettola Siciliana
Via Lodovico Muratori, 11
20135 Milano

Correlati



REDAZIONE

Si trova a Barcellona il miglior ristorante del mondo



VALENTINA VENTURATO

Natale sulle Dolomiti! E al Pfösl di Nova Ponente una notte è in...



REDAZIONE

APERI-DEA. A Roma l'aperitivo si fa in macelleria!



Stella



DOCG Colli Orientali del Friuli Picolit
DOCG Ramandolo
DOCG Rosazzo



IC INTERREGIONALI
DOC Prosecco (anche in Veneto)
DOC delle Venezie (anche in Veneto e Provincia di Trento)
DOC Lison Pramaggiore (anche in Veneto)
DOCG Lison (anche in Veneto)

ANTONIO MARCIANÒ

“Calici di Stelle” a Todi (PG) il 5 agosto

REDAZIONE

Grand Tasting Vini buoni d'Italia e B'Nu Preview - Dal 28...

FRANCESCO D'AGOSTINO

Sauvignon e Friuli Venezia Giulia, un'antica storia d'amore

Resta in contatto con noi! Registrati e ricevi la nostra newsletter.

Ho letto l'[informativa sulla privacy](#) e comprendo che Cucina & Vini rispetta la mia privacy e non condividerà le mie informazioni con terze parti.

→ INVIA

CUCINA & VINI
DAL 1999

Cucina & Vini è un bimestrale edito da:

DAMAR 2010 s.r.l. Via Francesco Algarotti, 18 – 00137 Roma

P. IVA: 10984481001

Iscritto al Registro degli Operatori di Comunicazione: 19993 del 09/09/2010.

Autorizzazione del Tribunale di Roma n. 131/99 del 29/03/1999

DI UTILITÀ

[Abbonamenti](#)

[Guida Sparkle 2025](#)

SUPPORTO

[Cucina & Vini - Chi siamo - Contatti](#)

[Privacy policy](#)

[Cookie policy](#)

Seguici anche su

