

**TeatriAntichi** di Sicilia



**Circuito  
Epicarmo**

**3 agosto • 25 settembre 2011**

**Facilitazioni  
e  
convenzioni**

Per i turisti e gli spettatori del Circuito Epicarmo, oltre ai bus gratuiti dai porti turistici e dalle città d'arte per i luoghi di spettacolo illustrati nel programma generale del Circuito Epicarmo, sono previste altre facilitazioni e convenzioni.

# 1 Gli spettatori del Circuito Epicarmo potranno cenare, dopo teatro, presso prestigiosi ristoranti alle seguenti eccezionali condizioni:

**7 e 23 agosto;  
24 settembre**

## Tindari

La locandina  
Via M. Pullano, 1 - Tindari  
Tel. 0941.369018  
Chef **Bartolo Spanò**

*Menu Speciale* (50 euro)

- Gamberi rossi di nassa crudi con arancia bucce di arancia candite e frutto della passione
- Involtini di spada su caponata croccante con gazpacho di pomodoro di Pachino
- Lasagnetta nera ai frutti di mare variazioni di tonno (o altro secondo disponibilità)
- Millefoglie alla ricotta

acqua minerale e un calice di vino



**9 e 24 agosto**

## Gibellina

Ristorante Egesta mare  
Via Fiume - Castellamare del Golfo  
Tel. 0924.30409  
Chef **Salvatore Lombardo**

*Menu Speciale* (40 euro)

- Antipasto:* Involtino di pesce spada con zucchine, Gambero fresco marinato, Tagliata di tonno con crema di agrumi, Carpaccio di polipo con cuore di sedano.
- Primi piatti:* Vedova allegra, Bussiate con tocchi di pesce spada con uova di pesce spada e ciliegino.
- Secondi piatti:* Tagliata di tonno aromatizzata, Gamberoni in bellavista accompagnati da Insalata fantasia.
- Frutta/dolce:* Parfait di mandorla, Composizione di frutta.
- Bibite:* Acqua Naturale-Frizzante, Vino Cusumano.

**11 e 21 agosto**

## Morgantina

Ristorante al Fogher  
Contrada Bellia, SS 117 bis  
Tel. 0935.684123  
Chef **Angelo Treno**

*Menu A* (35 euro)

- Benvenuto con panzanella estiva
- Gnocchetti neri con pomodoro, mozzarella di bufala di Nicosia e gamberi
- Bocconi di pescatrice in trasparenza di cartoccio con patate al selenio, pomodorini secchi, capperi e sentori di menta
- Frolla morbida con pesche del territorio accompagnata da granita di mandorle
- Un calice di vino e acqua minerale

*Menu B* (45 euro)

- Benvenuto con panzanella estiva
- Terrina di galletto, con porchetta di maiale, pistacchio di Bronte,



- albicocche accompagnata da verdure saltate, pesche del territorio e gocce di mosto cotto
- Sfilatelli di pasta, con farina biologica, conditi con melanzane nere, salsa di pomodoro ramato e basilico, pioggia di ricotta salata allo zafferano
- Cappello da prete marinato nel rosso nero d'avola con sentori di cacao, su salsa alla rucola selvatica, pinoli di Piazza, polenta di cerchia e pera ai semi di senape.
- Mousse di ricotta con croccantino al miele d'eucaliptus e riccioli di cialdra croccante
- Un calice di vino e acqua minerale.

**13 e 19 agosto**

## Taormina - Mazzarò

Ristorante La Capinera  
via Nazionale, 177 - Taormina  
Tel. 0942.626247  
Chef **Pietro D'Agostino**

*Menu A* 55 euro

- Crudo di mare
- Rotolini di cernia
- Insalata di gamberi
- Tagliolini neri
- Spiedini di pesce
- Stravaganze dello chef pasticciere

*Menu B* 50 euro

- Tartare di tonno
- Bracirole di pesce spada
- Paccheri di Gragnano agli scampi
- Trancio di aricciola
- Stravaganze dello chef pasticciere
- Un calice di vino e acqua minerale

Consigliabile la prenotazione

**12 e 20 agosto**

## Palazzolo Acreide

Ristorante Saperi montani  
Via Maddalena, 24  
Tel. 0931.881488 - 338.8519092  
Chef **Andrea Ali**

*Menu Speciale* (35 euro)

- Degustazione di 7 portate che identificano la cucina e il comprensorio di Palazzolo Acreide.



*I ristoranti convenzionati praticeranno uno sconto non inferiore al 15% sui prezzi delle cene à la carte. Vale anche per gli extras.*

## 2

- Per gli spettacoli dell'**8 e 22 agosto** a Palermo **Pathos-le Troiane e Medea**
- per i turisti residenti negli alberghi di Palermo, pullman gratuito andata e ritorno per **Villa Pantelleria**

*In collaborazione con l'Associazione Albergatori della Provincia di Palermo - [info@palermhotels.com](mailto:info@palermhotels.com)*

## 3

- Per gli spettacoli del **7 e 23 agosto** a Tindari organizzazione di bus navetta da Capo Calavà da concordare con il call-center.

## 4

- Per gli spettacoli del **22, 24 e 25** settembre, il Circuito Epicarmo metterà a disposizione dell'Associazione Regionale Albergatori, per la predisposizione di appositi pacchetti turistici a costi ridotti per turisti ospiti delle strutture alberghiere delle province di Palermo, Catania e Messina, le seguenti facilitazioni:
  - A) riduzione del 50% sul costo dei biglietti.
  - B) per lo spettacolo del **24** a Tindari pullman gratuito andata/ritorno da Palermo, Cefalù, Catania, Taormina e Messina.

## 5

- Per lo spettacolo del **24** settembre, per i turisti residenti negli alberghi e nei villaggi della zona di Tindari sono previste le seguenti facilitazioni:
  - A) riduzione del 50% sul costo del biglietto
  - B) organizzazione di bus navetta da Portorosa e Capo Calavà da concordare con il call-center.

**Prenotazioni e biglietteria**  
**Informazioni turistiche - servizio pullman**

**Call Center: 0941.240912**

[www.teatrantichidiscicilia.org](http://www.teatrantichidiscicilia.org) • [info@teatrantichidiscicilia.org](mailto:info@teatrantichidiscicilia.org)