LE NOSTRE

SPECIALITA'

- ~ Caponata
- ~ maccheroni all'ennese
- ~ controfiletto all'ennese
- ~ Frascatola
- ~ ravioli al limone
- ~ sciabbò (su prenotazione)

~ L'Arancina (su prenotazione)

Quella mattina la città era avvolta nella nebbia. Miliardi di minuscole gocce di vapor d'acqua erano sospese nell'aria a nascondere case, strade, palazzi e le persone. La paisana era la migliore a mascherare il paese, così come era la migliore a suscitare in me il terrore che tutto fosse spettro, che fosse rimasta soltanto la finestra da cui guardavo quel nulla apparentato, confuso, inumidito. Mia madre prese una sciarpa ed un berretto di lana rossa, coprendoci, con una fino al naso e con l'altro fino all'orlo delle sopracciglia, cosicché, in mezzo ai vicoli di Fundrisi che comparivano poco a poco sotto i miei passi, mi sentivo davvero una temerario camminare nel nulla mentre respiravo male e quasi non vedevo. Il senso confuso della realtà frapposta alla nebbia spurì appena mia madre aprì la porta ed entrammo dentro la cucina del Ristorante.
Esisteva ancora ... e dentro c'erano tutte la nonna era seduta tra i petali dei carciofi che le facevano da "contorno" ed uno ad uno, attraversando il suo grembiule bianco, cadevano per terra mentre lei sbucciava e cantava; gli zii facevano avanti e indietro fischettando con le mani piene di bicchieri lucenti; il nonno con un grande mestolo mescolava il ragù ancora liquido.
Accanto alla casseruola del ragù borbottava "una grande pentola di riso:
' due litri di acqua per un chilo di riso, oppure cinque litri di acqua per due chili di riso.
Accussì è! ...Senza scordarti salcudo o brodo di carne. Quannu vuddi ci jetti la zafferana. La spezia d'oro. Pu ci cali u riso". Stava preparando le arancine e non era un caso trovarlo a mescolare il suo ragù, la sua opera d'arte, 'u mirot speciale dell'arancina alla carne.
Così partiva un viaggio alla scoperta di piccoli gesti e minuziosi accorgimenti che ritrovavo alla fine, quando finalmente lo mangiavo. Il procedimento era sempre calcolato e preciso. La domanda di rito era "nonno che stai facendo?";
Infatti: ..."Cumu cchi staju facinnu... l'arancini !!!

(racconto di Anna Tinebra)

I veri sapori della

tradizione ennese

Ristorante Centrale

di PIRRERA GIUSEPPE

Enna centro

Piazza VI Dicembre, 9

tel. **0039 0935500963**

cell. **0039 3777076708**

centrale@ristorantecentrale.net

www.ristorantecentrale.net

www.facebook.com/RistoranteCentraleDiPirreraG

ENNA

SICILIA - ITALIA

Ristorante Centrale

di PIRRERA GIUSEPPE

PRESTIGIOSA

CUCINA TIPICA LOCALE

centrale@ristorantecentrale.net

www.ristorantecentrale.net

www.facebook.com/RistoranteCentraleDiPirreraG

I nostri tipici

MENU LOCALI

Menù PROSERPINA Euro 22,00

Antipasto al buffet
Misto di primi alla siciliana
Grigliata mista di carne locale
Insalata mista
Frutta o dolce
1/4 Vino - 1/2 Acqua Minerale

Menù ENNESE Euro 20,00

Maccheroni ai sapori locali
Grigliata mista di carne locale
Insalata mista
Frutta
1/4 Vino - 1/2 Acqua Minerale

Menù CENTRALE Euro 18,00

Cavatelli alla Siciliana
Vitello al forno con funghi
Insalata mista
Frutta o dolce
1/4 Vino - 1/2 Acqua Minerale

Menù VEGETARIANO Euro 15,00

Maccheroni ai sapori locali
Frittata con melanzane
oppure Formaggi misti
Insalata
Frutta o dolce
1/2 Acqua Minerale

Carta dei Vini

OUR TIPICAL MENU

Ristorante Centrale

Menù PROSERPINA Euro 22,00

Pre-buffet appetizer
Traditional first course mixed platter
Mixed grill of local meat
Mixed Salad
Fruit
1/4 Wine - 1/2 Mineral Water

Menù ENNESE Euro 20,00

Maccheroni Local flavours
Mixed grill of local meat
Mixed Salad
Fruit
1/4 Wine - 1/2 Mineral Water

Menù CENTRALE Euro 18,00

Sicilian style Cavatelli
Roast Veal with Mushrooms
Mixed Salad
Fruit or dessert
1/4 Wine - 1/2 Mineral Water

Menù VEGETARIANO Euro 15,00

Maccheroni Local flavours
Aubergine omelette
or Local Cheese
Salad
Fruit or dessert
1/2 Mineral Water

Wine List

OUR HISTORY

Ristorante Centrale

Ristorante Centrale lies within the historical heart of Enna, the town traditionally referred to as 'Sicily's navel' as it stands, at an altitude of 1,000 metres above sea level, in the exact geographical centre of Sicily. Ristorante Centrale, accessed through a small lane, sits within a historic building which overlooks Piazza VI Dicembre, formerly Piazza San Marco (Saint Mark's Square). This was built at the beginning of the 1900s to replace an old Monastery's small garden.
The Monastery's structure ('Monastero delle Ree pentite' - Monastery of the penitent offenders) gave its name to the street behind the Restaurant (Via Ree Pentite) and survived until 1897.
Since its establishment at the beginning of the 1900s, Ristorante Centrale proudly carries on Enna's ancient culinary traditions through a cuisine which uses strictly fresh and locally sourced ingredients. Our simple cuisine is reminiscent of ancient culinary rituals which reveal the abundant flavours and products of our land. Ristorante Centrale gives you the opportunity to taste ancient traditional recipes from the Mediterranean such as the 'frascatola' (cream of vegetables), the 'figliulata ca' cipudda' (onion's omelette), the 'caprettu abbuttunatu' (Roast Kid with pecorino ennese and garlic), the 'farsumagru all'ennese' (Traditional stuffed roast), and the 'maccarruna alla castrugiuannisa' (Local style maccheroni). Ristorante Centrale proudly serves a very old recipe, 'u sciabbo', prepared with sweet pork mincemeat and cocoa.
The recipe of this and other traditional dishes have carefully been preserved and protected by the Pirrera family in the last 45 years. It was in 1968 that Gaetano Pirrera decided to take over the restaurant's ownership, having fallen for the charm of its delightful decor. Nonetheless, Gaetano was always eager to preserve the simplicity of Sicilian cuisine and of our cultural origins, two key 'ingredients' which his son Giuseppe, now owner of the family business, proudly maintains and nurtures with great care.
(2012, Anna Tinebra - Traduzione a cura di Luisa Termine)

OPENING TIMETABLE

from Sunday to Friday
in the Morning 10:30 - 15:00
in the Evening 18:30 - 23:00

on Saturday is advised to call at 0039 3777076708

We accept payments made by cash or credit card
American Express - Diners Club - Eurocard
Mastercard - Visa - Jbc - Cartasi

LA NOSTRA STORIA

Ristorante Centrale

Il Ristorante centrale si trova nel cuore storico della città, in un palazzo risalente ai primi anni del '900 che, da un piccolo vicolo, si apre sulla piazza VI dicembre, un tempo denominata piazza san marco.
L'edificio sostituì il piccolo giardino annesso all'antico monastero delle ree pentite, la cui struttura persistette fino al 1897; infatti oggi il retro del ristorante si affaccia sulla cosiddetta via ree pentite.
Proprio dagli inizi del '900 il centrale tramanda, attraverso l'arte della buona cucina, la cultura gastronomica ennese, fatta di sapori e ricordi d'entroterra senza tempo. una cucina semplice e tradizionale riporta alla memoria quei riti culinari rivelatori della genuinità e dell' abbondanza dei prodotti di questa terra; così rivive nel palato il gusto remoto di piatti tipicamente mediterranei come la frascatola, a' figliulata ca' cipudda, u caprettu abbuttunatu, u farsumagru all'ennese, i maccarruna alla castrugiuannisa , un piatto antichissimo preparato con un ragù dolce di maiale e cacao chiamato u' sciabbò e molte altre preparazioni che la cucina della famiglia Pirrera da oltre quarantacinque anni "conserva e custodisce".
Nel 1968 Gaetano Pirrera prese in gestione il piccolo ristorante, affascinato dagli elementi decorativi che rendevano l'ambiente confortevole. riuscì a fondere sapere ed istinto dando un tocco personalizzato alla cucina siciliana,
Pur conservando la semplicità e le radici culturali, due "ingredienti" che il figlio Giuseppe attualmente mantiene e riadatta con grande abilità.
(2012, recensione di Anna Tinebra)

ORARIO DI APERTURA

da Domenica a Venerdì
Mattina 10:30 - 15:00
Pomeriggio 18:30 - 23:00

Sabato si consiglia di chiamare al 3777076708

Si accettano pagamenti in contanti e con carta di credito
American Express - Diners Club - Eurocard
Mastercard - Visa - Jbc - Cartasi

LOCATION

Ristorante Centrale

Una location, nel centro storico della città, con un'ampia sala, restaurata a novembre 2015, ideale per gruppi turistici, eventi di banchettistica, cerimonie, matrimoni, battesimi, comunioni, cresime, compleanni, meeting aziendali e cene di lavoro, ma anche luogo d'incontro per cene meno formali. La sala è in grado di accogliere fino ad un massimo di 80 ospiti all'interno e 40 nella terrazza esterna.
Giuseppe propone menu personalizzati per ogni occasione, un vasto buffet di antipasti e a disposizione dei clienti c'è sempre il menu alla carta e la carta dei vini.

The restaurant is placed in the historic center of the city. It has a wide room, renewed in November 2015, ideal for tourist groups, celebrations like birthdays, weddings, baptisms, communions, confirmations, business meetings and business dinners, but also a meeting place for less formal dining. The room can accommodate up to a maximum of 80 guests inside and 40 outside, on the outdoor terrace. Giuseppe, the owner, offers customized menus for every occasion and a wide buffet. Also, you will always be offered to choose from our carte menu and the wine list for your best experience with us.