

new tastes and tradition  
in chef Salvo Di Mauro's cooking inspiration

# sapori *t* nuovi e tradizione

*nell'estro culinario  
dello chef  
Salvo Di Mauro*

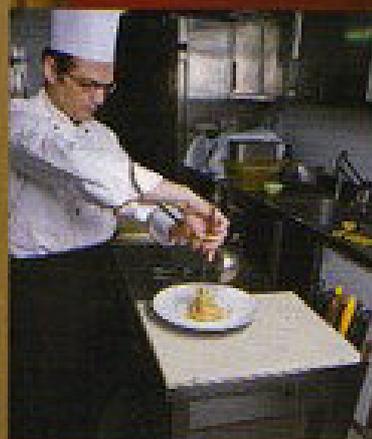
**L'**oro rosso dei pomodori Pachino si sposa con quello verde dell'olio degli Iblei. E la tradizione della più antica cucina italiana s'innestano con esperimenti nel segno del gusto. Una cucina in piena tradizione marinara coniugata all'inventiva pura: estrosa, di Salvatore Di Mauro. Chef dello storico ristorante "Porta Marina Da Salvo" che s'ispira tra le vucce di Ortygia, Di Mauro adotta per i suoi piatti principalmente prodotti della gastronomia tipica siciliana e coniuga felicemente tradizione ed inventiva.

Uno spicciolo ben riuscito che vanta piatti divenuti ormai famosi nella tradizione culinaria anziana, e non solo, come gli "spaghetti alla Salvo" dove il sapore dei gamberi si fa sfondo alle mandorle e ai pomodori olegnio. E ancora il "filetto di pesce al brandy", un secondo d'eccellenza nel menù dello chef servito con una squisita salsa di ricci.

Chi giunge nella città di Archimede non può perdere l'occasione di visitare un ristorante in cui l'alta cucina è arte e voglia di scoperta.

Una passione trentennale la sua, dedicata alla scoperta di sapori nuovi senza trascurare quelli più tradizionali della terra siciliana, a cui s'ispira inventando combinazioni gastronomiche e forti accostamenti anzi. "Il mio è un menù che si muove tra quei classici della tradizione marinara - racconta lo chef - ma la mia passione è inventare ogni giorno un accostamento innovativo senza tradire il nobile substrato enogastronomico della nostra terra".

Una passione condivisa dalla famiglia e soprattutto della moglie Maria, sua musa ispiratrice.





*The red gold of the small "Pachino" tomatoes gets married with the green one of the Iblei Oil. And the traditions of the most ancient cuisine of Sicily cross experiments of taste. A maritime cuisine with pure and creative imagination of Salvatore Di Mauro, Chef of the historic restaurant "Punta Marco Da Salvo" climbing among the streets of Ortigia, for his dishes Di Mauro uses mainly Sicilian typical products and happily mixes refinement and imagination. A well done wedding with dishes now famous in the traditional local cuisine and not only, as the "spaghetti alla Salvo", where prayers and the scenery for almonds and cherry-tomatoes. And also the "filetto di pesce al brandy", an excellent second course in the chef menu, served with a delicious sea urchin sauce. Whoever arrives in the Archimedes' town can't lose the occasion to visit a restaurant where high cuisine is art and wish of discovery. A thirty-year-old passion, dedicated to the discovery of new tastes without leaving the traditional ones of Sicily, from which he gets inspiration inventing gastronomic mixes and happy gained approaches. "My menu is among the classical ones of the maritime tradition - the chef tells - but my passion is inventing every day a new approach always looking at the local tradition". A passion shared by the whole family, especially by the wife Maria, his inspiring muse.*

## Il ristorante "Porta Marina da Salvo"

Incastrato tra le vicine suggestive del quartiere medievale dell'isolotto di Ortigia, in un contesto del 1400 caratterizzato da un soffitto a volte a crociera - i cosiddetti "Dammusi" - e dalle pareti a pietra viva "guggulona", tipica della zona antebra, il ristorante Porta Marina offre un ottimo mix riuscito tra raffinata tradizione e ardite sperimentazioni culinarie. La sobria eleganza degli arredi si fonde con l'irregolare gioco di luci delle soffitte: quella dei Templi, caratterizzata dal gradevole contrasto tra antico, come l'arco di origine sveva che troneggia all'ingresso, e i quadri d'arte contemporanea dell'artista Gino Blundo; e poi la sala "Becco", un piccolo ambiente appartato, ideato per la degustazione dei vini. La cantina di largo vantaggio si fonda principalmente su etichette siciliane, ma offre anche un'ampia scelta dei vini più importanti di ogni regione italiana e alcuni "cru" internazionali.

## The restaurant "Porta Marina da Salvo"

Among the picturesque small streets of the medieval district of the islet of Ortigia, in a XV century context characterized by a roof with crossing vaults - the so called "Dammusi" - and by the walls with the stone "guggulona", typical of the zone of Siracusa, the restaurant offers a well done mix between refined tradition and gained gastronomic experiments. The sober elegance of the furniture meets with the intriguing game of lights of the small halls: the one of the Temples, with the pleasant contrast between ancient elements, as the Swabian arch in the entrance, and contemporary elements, as the pictures of the artist Gino Blundo; and then the hall "Becco", a small private room, thought for the wine tasting. The wide cellar has mainly Sicilian wines, but it offers a large choice of the most important wines of every Italian region and some international "cru".



### Ristorante Porta Marina da Salvo



Via del Cardinale 35 - Siracusa  
T. 0931 22553 - F. 0931 440158  
[www.ristoranteportamarina.135.it](http://www.ristoranteportamarina.135.it)  
[portamarina.sr@alice.it](mailto:portamarina.sr@alice.it)

chiuso il lunedì  
closed on monday

#### Le specialità della chef

- Spaghetti alla Salvo
- Gamberone in pasta Katali al profumo di anice
- Hamburger di tonno con letto di montagna e crema agrodolce
- Cestino di parmigiano con formo in agrodolce alla siracusana

#### Chef's specialties

- Spaghetti alla Salvo
- Big prawns in Katali pastry with orange perfume
- Tuna hamburger with mountain beef and sweet and sour cream
- Parmesan little basket with sweet and sour tuna of the Siracusa way