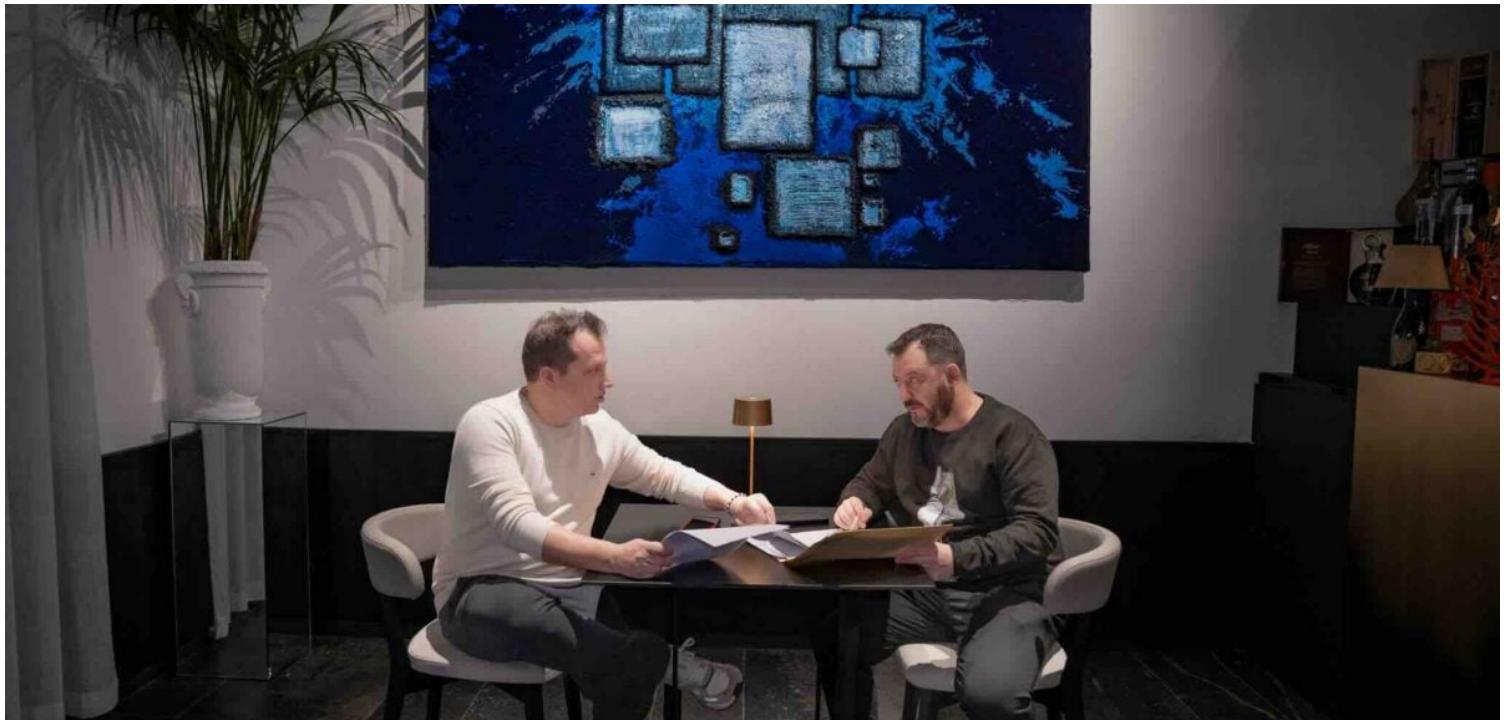


Ristoranti

Biscò – Via Etnea a Catania, il nuovo progetto degli chef Patti e Colonnella apre il 16 febbraio

di: Redazione

3 febbraio 2026



Dopo il ristorante stella Michelin Coria trasferito a Catania da Caltagirone nel febbraio del 2024 e la bellissima realtà di Squiseating che firma il banqueting d'autore, nasce Biscò – Via Etnea, nel cuore del centro storico del capoluogo catanese.

Si tratta di un caleidoscopio di proposte, dalle 11 del mattino sino a tarda sera: dal cappuccino all'aperitivo, dal brunch ad una proposta di cocktail sino a piatti iconici della tradizione siciliana.

Dal pranzo al dopocena per non farsi mancare nulla e divertirsi a tavola con creazioni inedite degli chef Patti e Colonna che hanno realizzato, appositamente, un ventaglio di degustazioni in linea con il loro stile, ma con un'identità territoriale decisamente innovativa.

Biscò – Via Etnea sarà il luogo dove trascorrere quel momento del giorno, da scegliere in un'ampia fascia oraria di oltre dodici ore, in cui i desideri di gusto diventano realtà.

Non solo un interno molto accogliente a cui si accede da Via Etnea al civico 55, ma anche un dehors nel cortile riservato di Palazzo San Demetrio, dove ritagliarsi il proprio spazio per stare bene e assaporare il gusto, trasversale, contemporaneo, iconico, innovativo, siciliano ma soprattutto eccellente.

“Quando abbiamo deciso di trasferire il nostro ristorante Coria a Catania – hanno spiegato Francesco Patti e Domenico Colonna – avevamo in animo di ampliare la proposta per essere ancora più radicati nel tessuto urbano e sociale del centro storico catanese. Abbiamo impiegato questi due anni per conoscere meglio le tendenze del momento, i desideri di turisti e residenti, la proposta che il centro storico offre e soprattutto in che modo noi potessimo integrarci con questa bellissima realtà ricca di tradizioni, abitudini, desideri di evasione e così abbiamo affinato il progetto che si è concretizzato in Biscò. Il nome, chiaramente evocativo di quella che è la nostra storia rappresentata da Coria, sarà un'altra bella pagina di gusto. Dal 16 febbraio Biscò rappresenta il luogo dove incontrarsi, stare bene a tavola e godere di una bella carta tra vini, bollicine e/o cocktail in un posto strategico, in via Etnea, ma lontano dal clamore del cuore della città. Un posto dove gustare tapas dal chiaro gusto siciliano e accompagnarle ad un drink, dove il tagliere di salumi e formaggi è la sommatoria dell'eccellenza delle materie prime siciliane e non solo, dove un piatto di pasta dal carattere siciliano è la cifra della nostra proposta, tanto per dare qualche coordinata di ciò che sarà proposto in menù. A tutto questo si aggiungono il cappuccino o il thé di metà mattinata o del pomeriggio accompagnato da biscotti e dolci rigorosamente di nostra produzione, il bello e il buono che la cucina siciliana offre, declinato a modo nostro, puntando sull'autenticità e sulla ricercatezza delle materie prime che rimangono la nostra cifra in ciascuna delle tre realtà in cui siamo in prima linea”.

