

1. Costa: Wer es süß mag, ist in dieser traditionellen Konditorei am richtigen Ort. Typisch sizilianisch: Cannolo - eine frittierte Teigrolle mit süßer, cremiger Füllung. (Via Maqueda, 174, Palermo)

2. Ristorantino da Spanò: Das kleine Restaurant ist für seine Fischgerichte bekannt - am besten einen ganzen Fisch bestellen und sich vorher zeigen lassen. (Via degli Scalini, 6, Palermo)

3. Pani Ca' Meusa: Ein für Palermo typisches Streetfood-Gericht: Brot mit Milz. Frisch zubereitet in kleinen Handkarren, zum Beispiel auf der Piazza Caracciolo.

4. Bolazzi: Urige Kneipe mit günstiger Hausmannskost. Wörterbuch nicht vergessen, die Speisekarte ist auf Italienisch. (Piazzetta Francesco Bagnasco, 1, Palermo)

5. Spinnato: Nach einem Bummel über die Via Naqueda im schattigen Antico Cafe Spinnato einen Espresso trinken. (Via Principe di Belmonte, 107, Palermo)

6. Cafè Lucà: Morgens den ersten Kaffee in der Sonne auf der Piazza Marina genießen und dem geschäftigen Treiben zusehen. Vielleicht ist auch gerade Flohmarkt. (Via Roma, 276, Palermo)

7. Buatta: Die Cucina Popolana serviert in einem historischen Weinkeller traditionelle Speisen, die je nach Jahreszeit wechseln. (Via Vittorio Emanuele, 176, Palermo)

8. Osteria dei Vespri: Ein eher edles Restaurant, das sizilianische Gerichte modern interpretiert. Genug Hunger mitbringen für Primo und Secondo piatti, Dolci und Caffé. (Piazza Croce dei Vespri, 6, Palermo)

9. Fud: Instagrammable Food in einer instagrammable Strasse. Das Fud bereitet die Hamburger aus regionalen Zutaten zu. (Via Santa Filomena, 35, Catania)

10. Voglia Matta: Der Abstecher ausserhalb des historischen Stadtkerns lohnt sich. Hier gibt es cremiges Gelato in Sommerfarben. (Corso Umberto I, 34, Siracusa)

