



### ***Locali. Nuova apertura siciliana doc a Monza in zona San Biagio***

Da pochi mesi a Monza in zona San Biagio ha aperto un nuovo locale di specialità siciliane, con doppio nome, la gastronomia si chiama **Melo e Ciccio Mangiucchio** e la trattoria **Casa Melo e Ciccio**, una piacevole sorpresa nel panorama della ristorazione in città.

Lo proviamo una sera in settimana e convincendoci, lo segnaliamo ai lettori di *Vorrei*. All'ingresso a fare gli onori di Casa è Melo (lo smilzo), uno dei due proprietari, che con garbo ci accompagna al tavolo, racconta il menu e consiglia i vini da abbinare alle pietanze scelte. Ci lasciamo persuadere dall'appassionata descrizione del *Filicigno*, un ottimo bianco con persistenza di aromi fruttati dei vigneti di Baglio del Pianetto, a Santa Cristina di Gela, in provincia di Palermo.

L'ambiente è piuttosto semplice e la sala ristorante con la sua trentina di posti, è quasi una sorta di prolungamento del bancone di gastronomia. L'apparecchiatura con tovagliette di cartapaglia è perfetta per la pausa pranzo in settimana, la sera un arredo più curato, con tovaglie e tovaglioli di stoffa, donerebbe al locale una dimensione più intima, nonostante le candele accese ai tavoli creino una piacevole atmosfera. Nell'attesa dei piatti ci viene offerto un assaggio di salsa di alici e capperi da gustare con il pane, veramente gustosa, promettente una cena deliziosa.

Le proposte sono un vera e propria antologia della **cucina tipica della tradizione sicula** con qualche contributo da altre Regioni, proposte periodicamente dallo chef Armando. Si spazia dalla caponata (calibrata con olive strepitose, da far scarpetta con il pane), alle tradizionali pasta alla norma, spadara (con melanzane, pomodoro e pesce spada ben amalgamati e senza risparmio) e carrettiera (quella che prende il nome dagli antichi carrettieri cucinata in viaggio con prodotti di facile conservazione: pecorino, olio aglio e pepe) per giungere alle sarde marinate e al tonno con il sesamo. Chissà se con la bella stagione il menu si arricchirà del trapanese

## Melo e Ciccio a Monza

Venerdì, 08 Febbraio 2013 10:21  
Di Alessandra Scarazzato

---

*cuscus* con il pesce, la versione isolana del cuscus magrebino e della famosa granita siciliana ? Non resta che tenere d'occhio i due patron che gestiscono il locale con passione e continuare a gustare le loro specialità.

Per un pranzo veloce la tavola calda propone rosticceria al forno e fritta - anche nella formula take away o con servizio a domicilio - di delizie quali gli arancini, le panelle, varie qualità di rustici, parmigiana di melanzane e per finire gli immancabili cannoli e cassate al forno con ricotta. Infine da appuntarsi le richiestissime cene di pesce del venerdì sera, rigorosamente su prenotazione.

Nei: parcheggio difficile, vetrine poco invitanti con lavagna luminosa su strada con il menu fluorescente a intermittenza.

Qualità ottima e prezzo adeguato

Indirizzo:

Melo e Ciccio  
Via Carlo Prina, 8  
Monza  
039.262271

Orario: 11.00-15.00 e 18.00-24.00

Chiuso domenica sera e lunedì sera

[www.facebook.com/CasaMeloECiccio](http://www.facebook.com/CasaMeloECiccio)

Qui recensioni su Tripadvisor [http://www.tripadvisor.it/Restaurant\\_Review-g635872-d3820556-Reviews-Melo\\_e\\_Ciccio-Monza\\_Province\\_of\\_Monza\\_and\\_Brianza\\_Lombardy.html](http://www.tripadvisor.it/Restaurant_Review-g635872-d3820556-Reviews-Melo_e_Ciccio-Monza_Province_of_Monza_and_Brianza_Lombardy.html)