Vincenzo Dascanio apre a Noto il suo quinto Cafe e inaugura il ristorante Da Vincenzo

4f581b67-87cd-4d2a-9bc6-856322b92956

Apre a Noto il Vincenzo Dascanio Cafe, nuovo capitolo dell'espansione del brand in Sicilia dopo l'inaugurazione del Vincenzo Dascanio Cafe di Taormina, avvenuta lo scorso marzo. Un progetto, firmato dallo studio dell'architetto Corrado Papa, capace di raccontare l'identità e la visione del brand attraverso spazi, profumi, design e piatti che creano un legame naturale con il contesto circostante.

Il Cafe aperto dalla colazione fino al dopo cena

Il Cafe, situato nel cuore della città (Via Silvio Spaventa 17/19), è concepito come punto d'incontro conviviale e raffinato in cui l'ambiente, dal dehor all'interno, e il linguaggio floreale e decorativo dialogano perfettamente con l'atmosfera autentica di Noto. Il menu, che accompagna i clienti dalla colazione fino al dopo cena, offre un'ampia scelta per ogni momento della giornata, dando vita a una sintesi ideale fra piatti iconici dei Vincenzo Dascanio Cafe - ad esempio i Fiori di Casa o l'Avocado Toast - e le specialità siciliane: caponata, arancini, cannoli, cassate e tanti altri classici da scoprire. Completa l'offerta una proposta di pasticceria firmata da Imma Iovine, Corporate Pastry Chef, che interpreta l'universo dolce del brand attraverso creazioni capaci di coniugare ricerca estetica, tecnica e valorizzazione delle materie prime.

Oltre al Cafe, il ristorante Da Vincenzo

Accanto al Cafe, l'esperienza food & beverage si arricchisce con Da Vincenzo, il nuovo ristorante che segna un'inedita evoluzione del brand. Un progetto pensato per trasformare la cucina in un racconto contemporaneo della tradizione mediterranea e siciliana, dove memoria, territorio ed eleganza convivono in modo naturale. La proposta gastronomica di Da Vincenzo porta la firma dello Chef Angelo Convertini, che reinterpreta i grandi sapori della cucina domestica locale con uno sguardo

raffinato e attuale. Agrumi, mandorle, pistacchi, capperi, pomodoro, finocchietto selvatico e pescato del Mediterraneo diventano i protagonisti di piatti che celebrano l'identità dell'isola, alternando ricette della tradizione popolare — come il Maccu di Fave, i Ravioli alla Norma e le Busiate — a creazioni più ricercate. Anche la carta dei dolci rende omaggio all'immaginario più autentico della pasticceria siciliana: ricotta, pistacchi e agrumi prendono forma in dessert capaci di evocare profumi e atmosfere dell'isola attraverso una nuova interpretazione estetica e gastronomica. La selezione vini valorizza il territorio con etichette come il Grillo di Feudo Santa Tresa e il Gatto Nero di Funaro, affiancate da una curata proposta di vini italiani e internazionali.

Apre anche la boutique

A completare il progetto, la nuova boutique: uno spazio dedicato al lifestyle firmato Vincenzo Dascanio, pensato per portare l'estetica e l'atmosfera del brand anche all'interno della propria casa. Complementi d'arredo, profumi per ambiente, ceramiche e oggetti decorativi danno vita a una collezione che reinterpreta in chiave contemporanea simboli, colori e suggestioni della tradizione siciliana. Tra le creazioni più iconiche, I Limoni - Noto, il profumatore per ambienti che accompagna in un viaggio olfattivo tra note di limone, lime, foglie di agrumi e sale marino; le candele ispirate ai motivi delle maioliche siciliane; e le celebri Teste di Moro, rivisitate attraverso un design essenziale e contemporaneo. Ogni elemento è pensato per raccontare il territorio attraverso una visione sofisticata, autentica e riconoscibile.

Quote

La realizzazione di questo nuovo progetto a Noto rappresenta un importante passo nel percorso di espansione del Gruppo rafforzando sia la presenza in Italia che il legame con la Sicilia. Stiamo scrivendo un nuovo capitolo della nostra storia che racconta una visione fatta di ospitalità, bellezza, ricerca e cura del dettaglio. Il mio desiderio rimane quello di accogliere i nostri ospiti in un universo distintivo, immersivo e in continua evoluzione in cui è possibile riconoscersi, sentirsi a casa e riappropriarsi del proprio tempo.

Vincenzo Dascanio, fondatore e direttore creativo del Gruppo Vincenzo Dascanio