

4 posti dove mangiare a Malta: ecco perché

Author : Marina

Date : 21 maggio 2014

Vuoi provare i piatti tipici maltesi? Ti suggerisco 4 locali imperdibili per la tua vacanza a Malta!

Nei cinque giorni passati a [Malta](#) per il [Blog Island #Maltaismore](#) il mio palato non si è di certo annoiato! Tra caffetterie e ristoranti, ho scoperto il meglio che l'isola ha da offrire, te lo garantisco!

Se te lo sei perso, leggi: [Cucina tipica di Malta](#).

Cafe Jubilee

Il [Cafe Jubilee](#) è ideale per una gustosa colazione a base di cappuccino e pastizzi. No non sono diventata matta, il mix dolce e salato vi sorprenderà, soprattutto amerete i **pastizzi croccanti** appena sfornati, con ripieno di ricotta o piselli e carne.

Questo particolare bar, dall'arredamento retrò e dalle pareti piene di locandine si trova nella capitale **Valletta**, al 125 di St.Lucia Street.

Il menu è ricco e le porzioni sono abbondanti, il caffè è aperto tutti i giorni dalle ore 8,00 alle 1,00 e nel week-end fino alle 3 del mattino!



Interno del Cafe Jubilee

Ristorante La Mere

Un posto davvero eccentrico e particolare è sicuramente il [Ristorante La Mere](#), al 174 di Merchant Street, una delle vie principali della capitale.

La particolarità del luogo è data dalla presenza di **varie tipologie di cucina**, infatti qui è possibile provare i piatti della tradizione **indiana, mediterranea, maltese e araba**. Un vero mix di sapori e colori.

Subito verrete colpiti dalla bellezza del posto, semplice ma arredato con gusto e dal colorato menu caratterizzato da scritte simpatiche realizzate con diversi font.

I piatti sono abbondanti e molto invitanti, personalmente ho provato un piatto tipico maltese: **il coniglio fritto**, marinato nel vino rosso, con aglio, chiodi di garofano, cannella e foglie di alloro.

Molto abbondante, ma soprattutto gustosissimo!

E' l'ideale anche per chi preferisce i **piatti vegetariani**.



Menu del ristorante La Mere

Ristorante Ambrosia

Sempre a Valletta potrete mangiare del buon **pesce, piatti della cucina italiana o internazionale e squisiti piatti vegetariani** presso il [Ristorante Ambrosia](#) in Archbishop Street.

Questo affascinante locale, con specchiere sul soffitto e scritte sui muri fatte dai clienti, tra cui alcuni personaggi famosi (ma non vi svelo nulla, andate e vedete) offre una cucina ricercata ma con profonde radici nella nostra arte culinaria. **Il padrone di casa Chris**, vi farà sentire a vostro agio e vi delizierà con le sue creazioni, dagli antipasti al dolce, per una serata davvero speciale.

Io ho optato per un secondo di pesce, ma, in particolare, ricordo il profumo e il sapore della **panna cotta alla vaniglia con guarnizione di frutti di bosco**. Mmmm!



Panna cotta alla vaniglia

Cafe de Cuba e Ristorante Gululu

A St.Julians, al 133 di Spinola Bay, siamo stati accolti da Julian Sammut al [Cafe de Cuba](#) e poi abbiamo cenato con lui nel suo [ristorante Gululu](#), a ridosso del porticciolo della baia.

Il padrone di casa ci ha offerto un aperitivo al Cafe, un bel posto elegante e colorato dove cenare in allegria e con una bella vista dalla terrazza.

Qui è possibile gustare la **Ftira**, la pizza maltese con un buco al centro; questa viene cotta nel grande **forno a legna**, decorato con tante maioliche colorate.



Il forno a legna del Cafe de Cuba

Il Gululu è rinomato per i suoi piatti fedeli alla tradizione della **Kcina Maltija** (cucina maltese), è stato anche premiato nel 2014 come miglior ristorante in Malta per la cucina locale. Il locale offre tavoli anche all'aperto che affacciano direttamente sulla Spinola bay.

Perché cenare al Gululu?

Semplice, perché qui ho mangiato una Ftira buonissima, **pomodori secchi dolci**, olive marinate con timo e aglio, una croccante **frittura di calamari** ma quello che mi è rimasto maggiormente impresso è l'**antipasto maltese con salse** a base di ricotta e limone, olive nere e aglio, acciughe e capperi, fave secche, aglio, olio e e aceto, da spalmare sui tipici **Galletti**, dischi sottili di pane simili ai crackers.

Il gelato finale e la **gentilezza dello staff** saranno la ciliegina sulla torta della vostra cena qui.



Salse e Galletti, che buoni!

Sono stata invitata a Malta per la campagna [Blog Island Malta](#). Non ho limitazioni circa gli argomenti di cui scriverò e tutte le opinioni sono mie personali. La campagna è stata creata dal team di [Iambassador](#) in collaborazione con l'[autorità del turismo Maltese](#) e con il supporto di Air Malta.

