

Aquadelferro, ad Acireale il ristorante-pizzeria dove la vista mare vale da sola la tappa

20 Febbraio 2026

di Redazione



ACIREALE - La terrazza sul mare, con vista mozzafiato da Taormina al golfo di Catania, vale da sola la tappa, ma un buon motivo per fermarsi al ristorante-pizzeria Acquadelferro, ad Acireale (Catania), è anche la cucina e la ricca cantina.

Massimo Sofia e **Cristiano Vitale** l'hanno aperto all'inizio degli anni Duemila reinvestendo i proventi di una pizzeria che gestivano e andava particolarmente bene. Volevano ampliare l'offerta puntando sull'ospitalità e quello che comprarono, fu in realtà un edificio incompleto dove realizzare un albergo ma le dimensioni generose della struttura suggerirono di inserire anche un ristorante che non fosse destinato esclusivamente agli ospiti dell'hotel ma aperto a tutti.

Per il nome si sono ispirati al contenuto ferroso dell'acqua che sgorga dalla vicina sorgente di Santa Caterina.



Massimo Sofia

L'obiettivo perseguito sin da subito è stato quello di creare un ambiente accogliente e informale, adatto a tutti, con un'offerta per tutti i gusti e tutte le tasche. Dal pesce alla pizza passando per le pietanze di terra. La conoscenza e la passione nei confronti del mondo del vino hanno contribuito a creare una ricca cantina.

Da oramai quindici anni, Acquadelferro fa parte dell'alleanza tra i cuochi Slow Food. Alla guida della cucina c'è **Davide Russo** mentre in sala c'è **Tony Campisi** che insieme al resto dello staff garantiscono un servizio preciso e attento. La proposta culinaria si concentra sulla cucina del territorio, reinterpretata con creatività, soprattutto per quanto riguarda il pesce.



Il ristorante punta a soddisfare sia chi desidera pizza, sia chi preferisce piatti di carne sia chi vuole degustare il pesce, offrendo così un menu ampio e versatile. Nei weekend, per rispondere alla crescente richiesta, il ristorante apre anche a pranzo, con particolare attenzione al pesce.

www.virtuquotidiane.it Aquadelferro, ad Acireale il ristorante-pizzeria dove la vista mare vale da sola la tappa

Viene proposto un antipasto a degustazione composto da una dozzina di assaggi, preparati quotidianamente in base al pescato disponibile.

La cucina segue un approccio dinamico: se un ingrediente finisce, viene immediatamente sostituito da un'altra preparazione, garantendo varietà e freschezza continue. Le proposte sono gustose, i piatti ben realizzati.

Senza eccessi né velleità da fine dining, Acquadelferro è una onesta via di mezzo tra il ristorante e la trattoria in cui accomodarsi e viverci l'esperienza anche grazie ad una ricca carta dei vini, che spazia da etichette locali, seppur importanti, alle denominazioni più celebri e ad una importante selezione di bollicine. E non manca la possibilità, non così frequente nei ristoranti, di scegliere al calice.



Anche la pizzeria segue la stessa filosofia di qualità, utilizzando prodotti del territorio, molti provenienti dai presidi Slow Food.

Tra i fornitori principali c'è la macelleria Agostino, di Mirto (Messina), che fornisce suini

www.virtuquotidiane.it Aquadelferro, ad Acireale il ristorante-pizzeria dove la vista mare vale da sola la tappa

selezionati, salumi e formaggi come le provole dei Nebrodi.

L'ambiente del ristorante è elegante ma informale, con richiami rustici e moderni, illuminazione a lume di candela e grande cura dei dettagli.



La terrazza panoramica aggiunge un valore unico all'esperienza, permettendo agli ospiti di godere della vista mentre degustano piatti raffinati. La carta dei vini completa l'offerta, con etichette selezionate per esaltare ogni portata.

Insomma, Aquadelferro non è solo un ristorante: è un luogo in cui storia, passione e innovazione si incontrano. Rappresenta il risultato di oltre vent'anni di dedizione, di un sogno trasformato in realtà e di una filosofia che unisce qualità, accoglienza e rispetto per il territorio.

