

# The Royal Hawai'ian

Birra **bavarese**

## Sapori internazionali a Palermo

*Una steak house di grande appeal e un ristorante-pizzeria effervescente:  
ecco il locale polifunzionale dei Mannino, dove la birra è rigorosamente bavarese.*



Da sinistra a  
destra:  
Igor Mazzola  
(Brassicola srl),  
Rosario Mannino  
(titolare),  
Antonio Mannino  
(titolare), Giuseppe  
Boccellato  
(Brassicola srl).

di Sebastiano Bonilauri

**E**norme, vivace, elegante, creativo: è The Royal Hawai'ian, ormai da 40 anni uno dei punti di ritrovo serali per eccellenza di Palermo. Nella sua ampia struttura polifunzionale si respira un'aria internazionale che arriva, diretta diretta, da oltreoceano.

### Andata e ritorno

I Mannino, infatti, dopo una lunga esperienza di successo negli Stati Uniti,

dove già nel 1962 aprivano un ristorante, hanno deciso, complice la nostalgia, di ritornare nella loro terra con un progetto importante come The Royal Hawai'ian. È così che Antonio Mannino e suo nipote Rosario mettono a disposizione di una clientela molto eterogenea una struttura che offre una grande varietà di servizi. Al The Royal Hawai'ian si può mangiare una pizza, ma anche una bistecca, un goloso hamburger o un'insalatona, si può bere un boccale di birra bavarese o un cocktail internazionale, si può balla-

re, ma anche cantare, vedere le partite, festeggiare la laurea o un compleanno e ascoltare musica live. L'area ristorante-pizzeria è particolarmente ampia con i suoi 800 posti. Frequentata dalle famiglie, mette a disposizione della clientela un ricco menu con prodotti tipici della Sicilia ma non solo: lo sguardo spazia anche oltreoceano con accattivanti proposte d'ispirazione tex-mex, una carta di hamburger e una di insalate. Tra le varie pizze, segnaliamo la grande 'familiare', da dividere direttamente al tavolo.



### Carni selezionate & Weiss

Accanto al ristorante-pizzeria, un'elegante steak house, a insegna St. Thomas, con 500 posti, che vanta un'offerta di qualità che comprende pesce e carne alla griglia con carni selezionate provenienti dall'Argentina, ma anche la pregiata carne Wagyu elem Kobe di mucche giapponesi massaggiate quotidianamente e alimentate con la birra.

Oltre a tutto questo, The Royal Hawaiian mette a disposizione un'ampia area per ricevimenti e banchetti.

Accanto al ricchissimo menu, il locale di via Atenasio offre una lunga lista di bevande che comprende, oltre a long drink, cocktail e vini, tutta la gamma della Herrnbräu alla spina, che va dalla Weiss alle doppio malto. Sempre in tema birrario, The Royal Hawaiian vanta anche una piccola selezione di artigianali siciliane e una gluten free, destinata alla clientela celiaca, come peraltro alcune pizze in menu. Tra le particolarità, ci hanno segnalato una speciale caraffa per la birra che consente a ogni tavolo un'autospillatura.

Tra i punti di forza del locale dei Mannino, l'intrattenimento. Si passa da un'ampia programmazione musicale, che spazia dalla disco music alla musica live con gruppi siciliani, alle serate dedicate ai balli caraibici o al karaoke. La programmazione settimanale è sempre molto fitta, concedendo anche alla clientela che segue lo sport di vedere in compagnia partite ed eventi sportivi sui maxi schermi attraverso Sky.



### La scheda del locale

**Nome:** The Royal Hawaiian

**Indirizzo:** Via Atenasio, 8 - Palermo

**Proprietà:** Antonio e Rosario Mannino

**Orario:** dalle 18,30 alle 3. Aperto tutti i giorni

**Struttura del locale:** un ristorante-pizzeria con 800 posti, una steak house con 500 posti e un'area banchetti

**Staff:** 20 persone

**Gastronomia:** antipasti, appetizer, panini, burger, insalate, pizze, primi piatti, tex mex, carni grigliate, pesce, dessert e gelati

**Birre alla spina:** la gamma della Herrnbräu

**Fornitore:** Brassicola