

ANTIPASTI

STARTERS

Il mio pesce crudo:

Tartare miste, carpacci, crostacei, olii siciliani,
polvere di frutta ed "essenza" di agrumi

*"Raw Fish from Mediterranean Sea", Fish Tartar, Crustaceans, Soy, Evo oil, dust dried fruit
and citrus essence*

€ 26

Polpo grigliato su crema di ceci, panelle croccanti e capperi
panteschi disidratati

*Grilled Octopus with chickpea cream flavored at lemon and orange, crisp capers from
Pantelleria island*

€ 20

Insalata di mare tiepida con degustazione di salse in abbinamento
e agrumi canditi

Warm Seafood salad with sauces and candied citrus fruits

€ 20

Tartara di manzo con quenelle di ricotta, mela verde e ovetto poché

*Beef Tartar with quenelle of Ricotta cheese,
green apple and "poché" egg*

€ 22

Carciofi grigliati con salsa d'acciughe e vellutata di piselli con pane
tostato alla siciliana

*Grilled artichoke heart with anchovies sauce, cream of peas
and toasted bread with almond*

€ 16

Zefiro
EAT • DRINK • FEEL

PRIMI PIATTI
PASTA COURSES

Spaghettone con vongole, bottarga di tonno, limone e vellutata di patate

Spaghetti with clams, tuna roe, lemon and cream of potatoes

€ 22

Paccheri con triglie di scoglio, pesto di finocchietto, uvetta «ammollata» al passito e pinoli tostati

Pasta with boiled broccoli, raisin, toasted pine nut and red mullet fillet

€ 20

Gnocchi di patate con cozze, *crumble* alla mandorla e cannella con estratto di cime di rapa

Potato gnocchi with mussels, almond crumble and cinnamon with turnip greens extract

€ 18

Ravioli di pasta fresca ripieni di scamorza e verdure su fonduta di ragusano D.O.P. e pistacchi di Bronte

Home made «Ravioli» stuffed with smoked cheese and vegetables on fondue local cheese and pistachio from Bronte, Etna

€ 18

Mezza manica alla norma con pomodorino di pachino, ricotta salata e pesto di basilico

Pasta Norma with cube fried of aubergine, fresh tomato from Pachino, salty ricotta cheese and fresh basil

€ 16

Zefiro
EAT • DRINK • FEEL

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

Zuppa di pesce alla siciliana con crostini di pane croccanti
Mediterranean fish soup served with bread croutons

€ 26

Filetto di dentice in crosta di olive essiccate con vellutata
di patate

Red snapper fillet in black olives crust dried with cream of potatoes

€ 24

Cannolo di Tonno in pasta croccante, sale in cristalli
e vellutata di melanzane

"Tuna Cannolo" with crunchy fried, salt crystals and cream of violet aubergine

€ 22

Fritto di pesce con variazioni di salse

*Sicilian Fried fishes from Messina with squid, shrimps,
small fishes with crunchy vegetables*

€ 20

Stracotto di vitello in salsa di vino dell'Etna con patate
schiacciate alle erbe

*Veal stew on red wine from Etna Volcano
with mashed potatoes and wild herbs*

€ 22

Zefiro
EAT • DRINK • FEEL

LE DEGUSTAZIONI

TASTINGS

L'ISOLABELLA

Degustazione di **3 Antipasti** a
Scelta (min. 2 persone)
*Tasting of **3 Starters** upon your
Choice (minimum 2 person)*

Per person € 35

CASTELMOLA

Degustazione di **3 portate** a scelta, di cui almeno un dessert
*Tasting of **3 courses** upon your Choice, at least a dessert included*

Per person € 46

IL TEATRO DEI SAPORI

Percorso gastronomico mano libera dello Chef, a base di **6 portate**, un viaggio
nella Sicilia dei sapori

*Tasting menu leads by the Chef, with **6 courses**, a Journey into the best
Sicilian flavour*

Per person € 70

Con questi percorsi lo Chef intende regalare al palato di chi assapora una intensa e appagante
sinfonia di percezioni sensoriali dove il dolce incontra il salato, il mare incontra la terra, la tradizione
si colora di innovazione...lasciarsi trasportare sarà l'inizio di un'esperienza indimenticabile

*With his creations, the Chef wants you can experience the intense and fulfilling symphony of
sensorial perceptions, in which sweet meets savory, the sea meets the land and tradition
renovates in the name of innovation...and where surrendering will be the beginning of an
unforgettable experience*

Zefiro
EAT • DRINK • FEEL

DOLCI
DESSERTS

Cannolo scomposto con frutta candita e gocce di cioccolato

Decomposed Cannolo with candied fruit and piece of chocolate

€ 10

Gelato al limone vanigliato con frutti rossi e pistacchio croccante

Lemon Icecream with wild berries and crispy pistachio

€ 10

Tiramisù a «modo nostro»

Home Made «Tiramisù»

€ 10

Tortino cioccolato e pere

Chocolate and Pear Cake

€ 10

Tagliata di frutta fresca di stagione

Sliced Fresh Seasonal Fruit

€ 10

Zefiro
EAT • DRINK • FEEL

LE PIETANZE CONTRASSEGNAE CON IL SIMBOLO (*) SONO PREPARATE CON PRODOTTI CONGELATI O SURGELATI QUANDO IL PRODOTTO NON E' IMMEDIATAMENTE REPERIBILE SUL MERCATO.

(*) THIS RECIPE ARE PREPARED WITH FROZEN ITEMS WHEN RAW PRODUCTS ARE NOT AVAILABLE.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Some fresh products of animal origin, as well as fishery products administered raw, are subjected to rapid abatement of temperature to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853 / 04.

Controlla i simboli. Una lista degli allergeni e dei relative simboli è a Sua disposizione in questo locale, non esitare a comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie alimentari.

Check the symbols. A list of food intolerances or allergies is available in this restaurant. Do not hesitate to communicate to our staff any food intolerance.

TUTTI I PREZZI INCLUDONO IL SERVIZIO E L' IVA.

PRICES INCLUDE SERVICE AND VAT.



Zefiro
EAT • DRINK • FEEL