

## GLI ANTIPASTI DI ZEFIRO

I nostri Crudi guardando il mare

Tartare di tonno\*, carpacci e crostacei\* agli agrumi canditi, polveri di frutti e verdure 6,11,2,3

*Tuna tartare, carpaccio and crustaceans with candied citrus fruits, fruit and vegetable powders* 50

Il Polpo

Scottato\* con paprika dolce, su crema di patata affumicata e uova di lompo 6,11

*Octopus seared with sweet paprika, on smoked potato cream and lumpfish roe* 25

La Tartare

Di picanha\*, maionese fatta incasa alla nocciola e panelle 3,4,10,7

*Tartare-meat picanha, homemade hazelnut mayonnaise and Sicilian chickpeas "panelle"* 25

L'uovo croccante

Con salsa di pomodorino fresco e spuma al parmigiano reggiano 4,9,10

*"Crunchy" egg with fresh tomato sauce and Parmesan cheese mousse* 23

Leggerezza d'estate

Zuppetta vegana con ceci, farro e pesto di basilico 13

*Vegan soup with chickpeas, spelled and basil pesto* 20

## LA PASTA E I PRIMI – the "Italian first dish"

I Fusilloni

Con "tenerumi di cucuzza", crema di ricotta, polpa di ricci di mare e bottarga 10,11,9,6

*Fusillonis Pasta with courgette leaves, ricotta cream, sea-urchin-pulp and bottarga* 30

La Calamarata

Con mazzancolle\*, salsa di pomodorino giallo, crema di bufala e pesto di pistacchio 7,10,9,2

*Calamarata Pasta With prawns, yellow tomato sauce, buffalo cream and pistachio pesto* 30

Il Risotto

Con scampi\* e marmellata di fichi al maraschino 2,3

*"Risotto" with scampi, fig jam and maraschino* 26

Gli Spaghetti alla chitarra

Al cacio e al pepe, con battuta di gambero\* rosso e limone 10,2,9

*Spaghettoni Pasta with cacio-cheese and pepper, with red prawn and lemon* 26

Il nostro modo di dire Norma

Con mezze maniche su crema di melanzane, salsa di pomodoro datterino e ricotta salata 9,10

*"Mezze maniche" Pasta on aubergine cream, datterino tomato sauce and salted-ricotta* 22

## PER MARE E PER TERRA - main

### Il Dentice

scottato\* su crema di sesamo su verdure croccanti saltate 6,13,14,9,10

*Seared red snapper on sesame cream and crunchy sautéed vegetables* 30

La Panatura di tonno\* rosso 6,4,10

*Red tuna cutlet with aubergine cream and lime on crema di melanzane e lime* 26

### Il Pesce Spada\*

Alla maniera "eoliana", con pomodoro, capperi e olive 6

*Swordfish «Aeolian style» with tomatoe, capers and olives* 26

La Pluma\* iberica

con fonduta di formaggio al fieno Maggengo e crema di peperoni rossi 9

*Iberian Pork Pluma with Maggengo-hay-cheese fondue and red pepper cream* 28

Il Filetto\* di manzo

Su crema di topinambur, con erbe di campo e salsa bruna 10,9

*Beef fillet with Jerusalem artichoke cream and sautéed field vegetables* 28

## PER FINIRE - dessert

La Macedonia di frutta all'olio d'oliva, con ricotta di pecora e miele 9

*Fruit salad in olive oil, with sheep's milk ricotta and honey* 14

Il Cannolo scomposto con ricotta, frutta candita, cioccolato e pistacchio 7,9,10

*The "cannolo" decomposed with ricotta, candied fruit, chocolate and pistachio* 14

Il Gelato vanigliato ai frutti rossi, crumble di mandorle e pistacchi 9,4,10,7

*Vanilla ice cream with red fruits, almond and pistachio crumble* 14

Il Cuore caldo al cioccolato con gelato aromatizzato alla vaniglia 4,9

*The hot chocolate-heart-cake with vanilla flavored ice cream* 12

Il Semifreddo al pistacchio con mousse al cioccolato bianco 9,7,4

*Pistachio semifreddo with white chocolate mousse* 12

Il Semifreddo al Peperone Rosso su crumble alla gianduia 10,9

*Red pepper semifreddo on hazelnut crumble* **the house specialty!** 12

## LE DEGUSTAZIONI

### TASTINGS

#### CASTELMOLA

Percorso gastronomico di **4 portate** a scelta dello chef

*Tasting of 4 courses lead by the Chef*

Per person 80

#### IL TEATRO DEI SAPORI

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

*Tasting menu lead by the Chef, with 6 courses, a Journey into the best*

*Sicilian flavour*

Per person 100

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*

PREZZI IN EURO. 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 ROW PRODUCTS ARE  
NOT AVAILABLE. RATES IN EURO.

*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 numeri sotto. 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 number list. 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.

#### **ALLERGENI -ALLERGENS**

**1-soia 2-crostacei 3-solfiti 4-uova 5-arachidi 6-pesce 7-frutta secca 8-lupini 9-latte 10-cereali 11-molluschi 12-sedano  
13-sesamo 14-senape**

**1-soy 2-crustaceans 3-sulphur dioxide 4-eggs 5-peanuts 6-fish 7-nuts 8-lupin 9-milk 10-cereals glut 11-molluscs  
12-celery 13-sesame seeds 14-mustard**