

Zafran Alta Cucina Mediterranea Chef Salvo

Nicastro

Antipasti Starters

Caponata di Melanzane al miele di Carrubbo
con granita di Mandorle dolci e amare 12,00 €

Aubergine Caponatas with Carrubbo honey, sweet and bitter Almond water ice

Insalata di Arance e Seppie à la julienne con Cipolla di Giarratana, Pepe di Sishuan
e Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar Nocellara del Belice I.G.P. 16,00 €

*Sepias à la julienne and Oranges Salad with Giarratana Onions, Sishuan Pepper
and Monocultivar Nocellara Olive Oil from Belice*

“Soffice e croccante”. Carta di musica in Millefoglie con Carpaccio di Salmone
marinato al finocchietto siciliano in gravlax, Misticanza e dressing al Melograno 18,00
€

*“Soft and crispy”. Millefoglie pastry with gravlax Salmon Carpaccio, mixed Salad and
Pomegranate dressing*

“Attenti al fumo!” Assortimento di Pesce marinato a secco e affumicato al momento
con salsa Citronettè 18,00 €

“Beware the smoke!” Homemade dry smoked assorted Fish and Citronettè dressing

Tartare di Gambero Rosso Mazara con Avocado marinata allo Zenzero 20,00 €

Ginger marinated Mazzara Red Prawns tartare with Avocado

Tartare di Tonno all’olio di Sesamo tostato, Gomasio con sale di Maldon fumè 20,00 €

Tuna Tartare tartare with toasted Sesame Oil and Gomasio, Maldon fumè salt

Selezioni Selected Dishes

“Nudo e Crudo”. Cruditè vegetali e marine 30,00 €

“Naked and raw Cruditè. Marine and vegetables cruditès

“Controversie, chi la vuole cotta chi cruda”. Crudi, marinati e cotti accompagnati da
degustazione di Oli Extra Vergine di Olive Monocultivar siciliane:

Biancolilla, Nocellara, Tonda Iblea, Moresca 35,00 € a persona

*“Controversies, who wants it cooked, who wants it raw”. Raw, marinated and cooked Fish
dishes*

Zafran Alta Cucina Mediterranea Chef Salvo Nicastro

with tasting of sicilian Monocultivar Biancolilla, Nocellara, Tonda Iblea, Moresca Extra Virgin Oils

Primi Piatti First Courses

“Concetti dimenticati”. Spaghetti Cacio-cavallo, Pepe e Cozze 18,00 €
(Pasta biologica di Semola integrale di Antichi Grani Siciliani, macinati a pietra)

“Forgotten concepts”. Spaghetti with Cacio-cavallo, Pepper and Mussels
(Organic semolina pasta with ancient sicilian wholegrain)

“Non trovo il Guanciale!”. Spaghetti alla Carbonara di Mare
con Ventresca di Tonno 18,00 €
(Pasta biologica di Semola di Antichi Grani Siciliani, macinati a pietra)

“I can't find my pillow!” Sea Carbonara Spaghetti with Ventresca Tuna
(Organic semolina pasta with ancient sicilian grain)

“Tenerenze estive”. Penne integrali con Mazzancolle, Zucchine e
foglie di Tenerume, pesto di Pistacchio e Menta 18,00 €
(Pasta biologica di Semola integrale di Antichi Grani Siciliani, macinati a pietra)

“Summer tenderness”. Penne pasta with Shrimps, summer Zucchini, “Tenerume” leaves,
Pistachios and Mint

“Magna Grecia”. Orecchiette di farina di grano arso
con Vongole, Broccoli e Bottarga 18,00 €

“Magna Grecia”. Burned wheat grain flour Orecchiette with Clams, Broccoli and Bottarga

“Ferdinanda, capriccio vulcanico”: nero - Tagliatelle fatte in casa con nero di seppia ,
verde - Pesto di Basilico, bianco - Stracciatella di Bufala, rosso - Pomodoro concassè 18,00 €

“Ferdinanda, Volcan Capriccio”. black – black sepia handmade Tagliatelle, green
- Basil Pesto,
white - Bufala Mozzarella cream, red - Tomato concassè

“Nodi in gola”. Spaghetti freddi al limone e menta con gamberi al vapore. 18,00 €

“Knots in the throat”. Lemon and mint cold Spaghetti with steam shrimps

Zafran Alta Cucina Mediterranea Chef Salvo

Nicastro

“Sapore di mare, sapore di sale, sapore di te”. Spaghettoni numero 2 di grano duro con polpa di ricci e acqua di mare, zeste di Limone Verdello 18,00 €
Spaghetti with Sea Urchin Meat, sea water, Verdello Lemon zest

“Mani di donna”. Cavati con Ragù di Pesce fresco del giorno 15,00 €
Homemade Cavati with Fish Ragù

“Terra Matta”. Tagliatelle con farina di Carrubbo, pesto all’arancia e mandorla 15,00 €
“Crazy land”. Carob flour Noodles Homemade with Orange and Almonds Pesto

Secondi Piatti Main Courses

Piramide di Parmigiana di Pesce Spada e Melanzane con Crema di Ragusano 18,00 €
Swordfish Aubergines Parmigiana pyramid with Ragusano cream

“Milanese al mare”: cotoletta di Pesce Spada al burro chiarificato e Salvia 18,00 €
“Sea Milanese”: Swordfish milanese with clarified Butter and Sage

“Transumansa”: Pesce Spada farcito al pecorino pepato siciliano 18,00 €
“Transhumance”: Swordfish stuffed with sicilian pepper Pecorino Cheese

Tagliata di Tonno con Cipollata in agro dolce, gelatina e riduzione di Cerasuolo di Vittoria 22,00 €

Sliced Tuna and sweet and sour Onions with reduction of Cerasuolo wine sauce

Tonno cotto sotto vuoto agli aromi e verdure dal Mediterraneo 22,00 €
Vacuum cooked Tuna with Mediterranean Herbs and Vegetables

“Roast-Fish n° 34”. Arrosto di Tonno all’inglese con scaglie di Sale di Maldon, Pepe Mix, e Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar Tonda Iblea DOP 22,00 €

“Roast-Fish n° 34”. Roasted Tuna with Maldon Salt flakes, Pepper Mix, Monocultivar Tonda Iblea Extra Virgin Oils

“Grilled and Crispy”. Polpo e Patate in doppia cottura, emulsione di Senape 18,00 €
“Grilled and Crispy”. Octopus and double cooked Potatoes with Mustard sauce

Zafran Alta Cucina Mediterranea Chef Salvo Nicastro

Filetti di Spigola in crosta di Mandorle in scaglie 16,00 €

Sea Bass fillets in Almond crust

“Aspersione”. Grigliata mista di Pesce marinato al salmoriglio di aromi Iblei
su paesaggio siciliano 25,00 € (8,00 €/hg)

“Aspersione”. Mixed Grilled Seafood marinated with Iblei Aromas on a sicilian landscape

“Panaru”. Frittura mista di Paranza in olio di Oliva e panatura in farina di ceci 22,00 €

Mixed Fried Fish in Olive Oil with chickpea flour breading

Coperto 3 € per persona - *Cover charges 3 € per person*

la Carta dei Dessert Desserts

“Il mondo alla rovescia” Cono gelato

Gusti: alla Cannella, alla Mandorla di Avola, al Pistacchio di Bronte 5,00 €

Ice cream cone “Upside Down World”

Tastes: Cinnamon, Avola Almonds, Bronte Pistachios

Il Turco “dimezzato”

Maxi bignè con Crema al Cioccolato 7,00 €

Maxi bignè with Chocolate Cream

“Do it!” Macallè al forno in bagna di Moscato Passito di Noto,
ripieno di Crema di Ricotta di Bufala con Granella di Nocciole 7,00 €

Macallè with Moscato Passito di Noto, Bufala Ricotta Cream and Hazelnuts

Cannolo in coppa con Crema di Ricotta di Capra

alla Cannella o allo Zafferano 7,00 €

Cannoli Cup with Goat Ricotta Cinnamon or Saffron Cream

“TirateMI sù” di Ricotta di Bufala con scaglie di Cioccolato di Modica 7,00 €

“Tiratemi Su” Bufala Ricotta with Modica Chocolate flakes

Sorbetti artigianali della casa 7,00 €

Zafran Alta Cucina Mediterranea Chef Salvo

Nicastro

Gusti: al Limone Femminello - al Gelso Nero d'Etna - al Melograno

Homemade Sorbets. Tastes: Femminello Lemon, Etna Black Mulberry, Pomegranate

Semifreddo alla Stracciatella, Nocciola e Cioccolato 7,00 €

Stracciatella, Nuts and Chocolate Semifreddo

Parfait di Mandorle - Almond Parfait 7,00 €

Frutta di stagione - Seasonal Fruit 5,00 €

Selezione di Formaggi siciliani con confetture artigianali locali 12,00 €

Selection of sicilian cheeses with handmade local jams

I nostri Dessert vengono realizzati con ingredienti naturali e a basso contenuto calorico

Our desserts are prepared with low calories natural ingredients

Menù Speciali – Special Menù

Solo su prenotazione - Only with advance reservations

Chef Table *A tavola con lo Chef*

Cibo e parola si incontrano: in una sala riservata attigua alla cucina vi presenterò un'ampia selezione di piatti, raccontando il contesto storico e culturale e rivelando le tecniche, le materie prime, gli aspetti organolettici, nutrizionali e salutistici.

Food and chat come together: in a private room near the kitchen i will present you a wide selection of dishes, talking about the historical, cultural background and explaining you the culinary techniques, the raw materials, the organoleptic, nutritional, healthy characteristics.

Minimo sei persone, se più persone per tutto il tavolo.

Minimum six persons, if more people for all the table

bevande escluse - drinks not included 100 € a persona - per person

Menù Carla Bianca *Per chi ama l'imprevedibile*

Fidatevi, date carta bianca allo Chef. Perché il Menù, come il calendario, organizza il tempo che cambia. Come un tramonto non è mai uguale ad un altro, anch'io cucino secondo gli incontri e gli umori del giorno. La cucina è sentimento che ne influenza il gusto.

Carte blanche menu For those who love the unpredictable

Trust the chef, give him carte blanche! Because the menu, like the calendar, organizes the sequence of days.

Zafran Alta Cucina Mediterranea Chef Salvo

Nicastro

As a sunset never equal to another, I also cook according to the mood of the day and the people i meet with.

Cooking is a feeling that affects taste.

Antipasti, due assaggi di primi, secondo e dessert con le migliori materie prime disponibili al momento.

Si può scegliere tra un menù di carne, pesce, vegetariano, vegano.

Minimo due persone, se più persone per tutto il tavolo

Appetizer, two tastes of first course, second course and dessert with the best seasonal ingredients.

You can choose among meat, fish, dish, vegetarian or vegan dishes. Minimum two people, if more people for all the table

bevande escluse - drinks not included 80 € a persona - per person

Degustazione *Un percorso, un'esperienza*

Oggi sono stato al Mercato del Pesce: dal profumo del Mare Mediterraneo ho selezionato e preparato per voi ricette speciali per una degustazione di assaggi di crudi, marinati e cotti. Sei portate

FishTasting. A journey, an experience Today i went to the fish market. From the Mediterranean sea i selected and cooked for you special recipes for a tasting of raw, marinated and cooked dishes. Six courses.

Minimo due persone, se più persone per tutto il tavolo - Minimum two persons, if more people for all the table

bevande escluse - drinks not included 60 € a persona - per person

Il menu può variare in base alla disponibilità di mercato

The menu could change due to seasonal products' availability

Su richiesta verranno serviti piatti non a base di pesce, vegetariani e vegani

We can serve not fish, vegetarian or vegan dishes on demand

Zafran Alta Cucina Mediterranea Chef Salvo
Nicastro

In mancanza di pesce fresco verrà utilizzato pesce abbattuto a bordo
e stabilizzato a bassa temperatura,
i crudi subiscono un processo di abbattimento sottovuoto come da protocollo sanitario.

**I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE SOSTANZE ALLERGENICHE
CHIEDERE AL MAÎTRE TUTTE LE INFORMAZIONI NECESSARIE**

*If fresh fish is not available we will use frozen or blast frozen fish.
All raw or marinated fishes are blast frozen according to the health surveillance protocol.*

**OUR DISHES COULD CONTAIN ALLERGENIC SUBSTANCES,
PLEASE ASK OUR MAITRE ANY NEEDED INFORMATION**