



PRIMAVERA
2026

FINE

DINING

ZAYT

INSULÆ RESTAURANT
FINE DINING



DEGUSTAZIONE

TASTING

MENU

ZAYT

INSULÆ RESTAURANT

FINE DINING



Dentice dei Borboni

Crudo di dentice, lardo iberico, sedano fermentato, maionese di cozze, beurre blanc
Raw snapper, Iberian lard, fermented celery, mussel mayonnaise, beurre blanc
4 - 7 - 9 - 14

Campobello

Lingua di vitello, asparagi, spuma carbonara, tartufo dei Nebrodi
Veal tongue, asparagus, carbonara foam, Nebrodi truffle
3 - 7

Cuore di mamma

Carciofo arrosto, maionese all'aglio, salsa provolone madonita, ribes
Roasted artichoke, garlic mayonnaise, provolone madonita sauce, red currant
7

Bottone alle Sarde

Bottoni, sarde nel loro ristretto
Bottoni, sardines in their own juice
1 - 3 - 4 - 8

Ku s'ama

Riso al nero di seppia, fave, panna acida
Squid ink risotto, broad beans, sour cream
7 - 14

Galletto della domenica

Galletto farcito, cime di rapa, cipollotto borettano, fondo al limone
Stuffed cockerel, turnip greens, Boretto spring onions, lemon sauce
1 - 6 - 9

Nero Pecan

Noce pecan, cioccolato fondente, gelato al caffè, marsala
Pecan nut, dark chocolate, coffee ice cream, marsala
8



Un invito ad abbandonarsi alla creatività, senza confini né regole, guidati solo dal gusto.

An invitation to surrender to creativity, with no boundaries or rules, guided only by taste.



Iardinu _90

Orto marino _22

Insalata di pisellini alla brace, fave, alghe, salsa velouté
Salad of grilled peas, broad beans, seaweed, velouté sauce

7

Cuore di mamma _24

Carciofo arrosto, maionese all'aglio, salsa provolone madonita, ribes
Roasted artichoke, garlic mayonnaise, madonita provolone sauce, red currant

7

Velo di Maya _28

Tortello verde di ricotta e noci pecan, cime di rapa, aria di beurre blanc
Green tortello with ricotta and pecan nuts, turnip greens, beurre blanc air

1 - 3 - 7 - 8

Fritti, fritti, fritti _26

Mazza di tamburo, il suo fondo, crema di sedano rapa affumicato, pera al vino
Drumstick mushroom, its stock, smoked celeriac cream, poached pear in wine

1 - 6 - 7 - 9

Platano Split _16

Gelato al burro bruciato, parfait al platano, mango, passion fruit
Burnt butter ice cream, plantain parfait, mango, passion fruit

1 - 7 - 8



À LA

CARTE

ZAYT

INSULÆ RESTAURANT
FINE DINING



Il viaggio comincia

Dentice dei Borboni _28

Crudo di dentice, lardo iberico, sedano fermentato, maionese di cozze, beurre blanc

Raw snapper, Iberian lard, fermented celery, mussel mayonnaise, beurre blanc

4 - 7 - 9 - 14

Campobello _28

Lingua di vitello, asparagi, spuma carbonara, tartufo dei Nebrodi

Veal tongue, asparagus, carbonara foam, Nebrodi truffle

3 - 7

Cuore di mamma _24

Carciofo arrosto, maionese all'aglio, salsa provolone madonita, ribes

Roasted artichoke, garlic mayonnaise, provolone madonita sauce, red currant

7

Verdemare _26

Merluzzo in oliocottura, pisellini, taccole, fasolari, salsa velouté

Oil-poached cod, peas, snow peas, smooth callista, velouté sauce

4 - 7 - 14



Bottone alle Sarde _28

Bottoni, sarde nel loro ristretto

Bottoni, sardines in their own juice

1 - 3 - 4 - 8

Yin e Yang _30

Raviolo di coniglio, salsa suprema, crudo di gambero

Rabbit ravioli, supreme sauce, raw prawns

1 - 2 - 3 - 7

Ogni riccio un... _32

Spaghettone Donna Itria, prosciutto crudo, ricci, salsa iodata

Spaghettone Donna Itria, prosciutto, sea urchins, seaweed sauce

1 - 4 - 7

Ku s'ama _30

Riso al nero di seppia, fave, panna acida

Squid ink risotto, broad beans, sour cream

7 - 14



Per approfondire il viaggio

Bassa marea _36

Pesce all'amo, rucola, alghe marine, yuzu, salsa pil-pil

Line-caught fish, rocket, seaweed, yuzu, pil-pil sauce

4

Profondo blu _40

Astice scottato, la sua salsa, aneto, finocchi

Seared lobster with its own sauce, dill, fennel

1 - 2 - 3 - 7

Galletto della domenica _34

Galletto farcito, cime di rapa, cipollotto borettano, fondo al limone

Stuffed cockerel, turnip greens, Boretto spring onions, lemon sauce

1 - 6 - 9

Alliata _32

Pancia di maialino, sedano rapa affumicato, salsa capperi e wasabi, pera al vino, demi-glace ai frutti rossi

Pork belly, smoked celeriac, caper and wasabi sauce, poached pear, red fruit demi-glace

6 - 9



Nero Pecan _16

Noce pecan, cioccolato fondente, gelato al caffè, marsala

Pecan nut, dark chocolate, coffee ice cream, marsala

8

Platano Split _16

Gelato al burro bruciato, parfait al platano, mango, passion fruit

Burnt butter ice cream, plantain parfait, mango, passion fruit

1 - 7 - 8

Alba _16

Pistacchio, ricotta, sorbetto di pera, sambuco

Pistachio, ricotta, pear sorbet, elderflower

1 - 7 - 8

Ape Regina _16

Yogurt, gelato miele e timo, lemon curd, polline

Yoghurt, honey and thyme ice cream, lemon curd, pollen

1 - 3



WINE PAIRING

Un dialogo tra vino e sapore, dove ogni nota vibra in armonia. Ogni proposta nasce come un gesto su misura, pensato sulle sfumature di chi abbiamo di fronte. Così, elemento dopo elemento, prende forma una sinfonia unica, costruita insieme.

A dialogue between wine and flavour, where every note vibrates in harmony. Each proposal is conceived as a bespoke gesture, shaped around the nuances of the person before us. Thus, element by element, a unique symphony takes form, created together.

CLASSICO

_4 Calici Wine Glasses _40

_6 Calici Wine Glasses _60

_8 Calici Wine Glasses _80

PREMIER CRU

_4 Calici Wine Glasses _60

_6 Calici Wine Glasses _80

_8 Calici Wine Glasses _120

Gentile Cliente, i prodotti proposti in questo locale possono contenere, come ingredienti o in tracce, GLI ALLERGENI ALIMENTARI e I LORO PRODOTTI DERIVATI sotto indicati

SI INVITA GENTILMENTE LA CLIENTELA A SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI

Il nostro staff è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazioni aggiuntive

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 Cereali
contenenti glutine
grano, segale, orzo, avena,
farro, kamut o i loro ceppi ibridati
e prodotti derivati |  | 8 Frutta a guscio
mandorle, nocciole, noci,
noci di acagiù, noci di pecan, noci
del Brasile, pistacchi, noci macadamia
o noci del Queensland |  |
| 2 Crostacei
e prodotti a base di crostacei |  | 9 Sedano
e prodotti a base di sedano |  |
| 3 Uova
e prodotti a base di uova |  | 10 Senape
e prodotti a base di senape |  |
| 4 Pesce
e prodotti a base di pesce |  | 11 Semi di sesamo
e prodotti a base di semi
di sesamo |  |
| 5 Arachidi
e prodotti a base di arachidi |  | 12 Anidride solforosa
e solfiti
in concentrazioni superiori
a 10 mg/kg o 10 mg/litro |  |
| 6 Soia
e prodotti a base di soia |  | 13 Lupini
e prodotti a base di lupini |  |
| 7 Latte
e prodotti a base di latte
(incluso lattosio) |  | 14 Molluschi
e prodotti a base di molluschi |  |

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

