



ESTATE
2026

FINE

DINING

ZAYT

INSULÆ RESTAURANT
FINE DINING



DEGUSTAZIONE

TASTING

MENU

ZAYT

INSULÆ RESTAURANT
FINE DINING



Ceviche delle due Sicilie

Sashimi di ricciola, lardo iberico, garum di sarde, leche di fragola e pomodorini

Amberjack sashimi, Iberian lardo, sardine garum, strawberry and cherry tomatoes leche

4 - 9 - 12

Solo una Carota

Carota alla brace, salsa al caprino, passion fruit

Chargrilled carrot, goat's cheese sauce and passion fruit

6 - 7

Mazzolin'

Tagliolini alle erbe, gambero rosso, beurre blanc

Herb tagliolini, red prawn and beurre blanc.

1 - 2 - 3 - 4 - 7

Bassa Marea

Pesce all'amo, crema di rucola, fasolari, salsa iodata, alghe

Line-caught fish, rocket cream, carpet shell clams and iodised sauce, seaweed

4 - 7

Snoopy

Semifreddo d'arachidi, cremoso al caramello, sorbetto allo yuzu

Peanut semifreddo, caramel cremoso and yuzu sorbet

3 - 5 - 7 - 8



Il respiro del mare
tra le mani di chi accoglie.

**L'ostrica.
La ricciola.
La ventresca.
Le Madonie di sassi e terra.**

Il Mediterraneo raccolto
in quattordici gesti, come **onde, stagioni, memoria.**

Quattordici passaggi,
forme della stessa preghiera: ogni dono desidera una presenza,
ogni presenza un riconoscimento ed ogni casa trova compimento
attorno alla tavola.

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

The breath of the sea
in the hands of those who welcome.

**The oyster.
The amberjack.
The tuna belly.
The Madonie, of stone and ground.**

The Mediterranean gathered
in fourteen gestures: **waves, seasons, memory.**

Fourteen courses, expressions of the same prayer.
Every gift longs for a presence, every presence for acknowledgement,
and every home finds its fulfilment around the table.

An invitation to **surrender to creativity**, without boundaries or rules,
guided only by taste.



Iardinu _90

Orto marino _22

Ortaggi di stagione, alghe marine, salsa velouté
Seasonal vegetables, seaweed and velouté sauce

7

Solo una Carota _22

Carota alla brace, salsa al caprino, passion fruit
Chargrilled carrot, goat's cheese sauce and passion fruit

6 - 7

Tramonto _28

Risotto acquerello, peperone arrosto, zafferano, panna acida
Acquerello risotto, roasted red bell pepper, saffron and sour cream

5 - 7 - 8

Costa di Bieta _24

Costa di bieta alla brace, salsa alle erbe, insalatina
Chargrilled Swiss chard stem, herb sauce and baby leaf salad

6 - 7

Messico e Nuvole _16

Cremoso al cocco, sorbetto ananas e lime, aria di tequila
Coconut cremoso, pineapple and lime sorbet, tequila foam

3 - 7



À LA

CARTE

ZAYT

INSULÆ RESTAURANT
FINE DINING



Il viaggio comincia

Ceviche delle due Sicilie _28

Sashimi di ricciola, lardo iberico, garum di sarde, leche di fragola e pomodorini

Amberjack sashimi, Iberian lardo, sardine garum, strawberry and cherry tomatoes leche

4 - 9 - 12

Solo una Carota _22

Carota alla brace, salsa al caprino, passion fruit

Chargrilled carrot, goat's cheese sauce and passion fruit

6 - 7

Squieto _28

Cottocrudo di manzo, gastrique di ciliegia, gelato senape

Beef, cherry gastrique and mustard ice cream

6 - 7 - 10



Il viaggio prosegue

Bottone alle Sarde _28

Bottoni, sarde nel loro ristretto

Bottoni, sardines in their own juice

1 - 3 - 4 - 8



Torrido _32

Risotto acquerello, peperone arrosto, salsa aringa, ricci di mare

Acquerello risotto, roasted red bell pepper, herring sauce and sea urchin

4 - 5 - 7 - 8 - 14

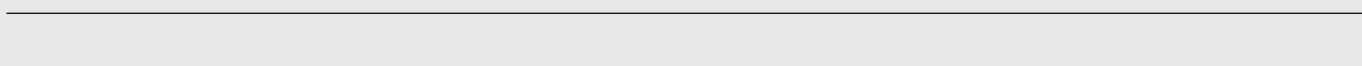


Mazzolin' _32

Tagliolini alle erbe, gambero rosso, beurre blanc

Herb tagliolini, red prawn and beurre blanc.

1 - 2 - 3 - 4 - 7





Per approfondire il viaggio

Il Viaggiatore _34

Piccione, nespole, salsa capperi e wasabi

Pigeon, loquats, caper and wasabi sauce

6 - 7 - 9

Cacciatore _38

Ventresca di tonno, salsa olandese, sedano rapa affumicato, caciucco alla cacciatore

Tuna belly, hollandaise sauce, smoked celeriac and cacciatore caciucco.

3 - 4 - 7 - 9

Bassa Marea _36

Pesce all'amo, crema di rucola, fasolari, salsa iodata, alghe

Line-caught fish, rocket cream, carpet shell clams and iodised sauce, seaweed

4 - 7



Il dolce arrivo

Snoopy _16

Semifreddo d'arachidi, cremoso al caramello, sorbetto allo yuzu

Peanut semifreddo, caramel cremoso and yuzu sorbet

3 - 5 - 7 - 8

Messico e Nuvole _16

Cremoso al cocco, sorbetto ananas e lime, aria di tequila

Coconut cremoso, pineapple and lime sorbet, tequila foam

3 - 7

Nero Pecan _16

Noce pecan, cioccolato fondente, gelato al passion fruit

Pecan nut, dark chocolate and passion fruit ice cream

1



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"

