



Zza Maria - Food Lab

Il Mare a Tavola Antipasti di Mare

Croccante di Seppia in Agrodolce	13€
Teneri bocconcini di seppia avvolti in una panatura dorata e croccante, poggiate su un letto vellutato di cipolle stufate in agrodolce.	
Alici Marinate	15€
Filetti di alici fresche marinate "a crudo" con aceto, cipolla rossa e olio extravergine d'oliva, servite con prezzemolo.	
Polpettine di Sarde alla Siciliana	10€
La ricetta antica: impasto saporito con sarde fresche, pinoli, uvetta e finocchietto selvatico. Morbide dentro e dorate fuori.	
Duetto di Carpacci	18€
Sottilissimi veli di tonno rosso e pesce spada affumicati, conditi con un'emulsione leggera di olio, limone e un pizzico di sale marino.	
Involtini di Melanzana e Tonno	12€
Sfoglie di melanzana fritta che avvolgono un cuore di tonno affumicato: un contrasto deciso tra la dolcezza dell'ortaggio e il carattere del pesce.	
Caponata di Mare	13€
La nostra caponata classica di melanzane arricchita da tocchetti di pesce spada o pescato del giorno che si sposano perfettamente con il sugo agrodolce.	
Gran Degustazione di Mare	35€
Il percorso completo dello Chef: una selezione dei migliori antipasti caldi e freddi per assaporare tutte le sfumature del nostro mare in un unico piatto.	

Primi di Mare

Busiate con le Sarde della Tradizione	12€
Il classico siciliano per eccellenza: sarde fresche, finocchietto selvatico, uvetta, pinoli e zafferano. Un sapore intenso, aromatico e inconfondibile.	
Tagliatelle Cacio, Pepe e Gambero Rosa	18€
Una rievocazione elegante: la sapidità della crema di pecorino e pepe nero accoglie la dolcezza delicata della tartare di gambero rosa crudo.	
Caserecce Pistacchio e Gamberi	15€
Pasta fresca avvolta in un cremoso pesto di pistacchio, arricchita da gamberi saltati e dalla dolcezza del pomodoro ciliegino fresco.	
Caserecce Spada e Melanzane	15€
Un incontro tra terra e mare: dadolata di pesce spada fresco e melanzane fritte, finite con foglie di menta fresca che donano un tocco balsamico.	

Secondi di Mare

Trancio di Spada alla Griglia	16€
Spada fresco cotto alla piastra, condito semplicemente con il nostro salmoriglio (olio, limone e origano) per esaltarne la carne soda e saporita.	
Il Pescato del Giorno	5€/kg
Il meglio del mercato ittico giornaliero, selezionato la mattina e cucinato al forno o alla griglia secondo la disponibilità e il consiglio dello Chef.	
Gamberoni alla Piastra	18€
Gamberoni di prima scelta cotti alla griglia, serviti interi per mantenere la polpa succosa e il sapore intatto.	
Frittura di Calamari e Gamberi	18€
Anelli e ciuffi di calamari teneri e gamberi avvolti in una semola leggera. Una frittura dorata, asciutta e croccante, servita con limone fresco.	

* Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine o abbattuto in loco per garantire la qualità e la sicurezza sanitaria.

La Terra a Tavola Antipasti e Rosticceria

Gran Rustico Siciliano	8€
Una selezione completa di rosticceria dorata: mini arancino, panelle, e crocchè.	
Bruschette dello Chef	8€
Pane casereccio tostato, servito con condimenti freschi che variano in base all'estro della cucina e al mercato del giorno.	
Caponata della Tradizione	9€
Melanzane sode e verdure dell'orto stufate in un agrodolce equilibrato, arricchite da sedano croccante e pinoli.	
Involtini di Melanzana al Forno	9€
Sfoglie di melanzana che avvolgono un ripieno saporito di mollica, salsa di pomodoro e formaggio, gratinati fino a diventare flanti.	

Primi di Terra

Timballo di Anelletti	12€
L'icona della domenica: anelletti al forno conditi con ragù ricco, piselli, formaggio, uova sode e melanzane fritte con la classica crosticina dorata in superficie.	
Rigatoni alla Norma	12€
Salsa di pomodoro fresco e basilico, melanzane fritte a tocchetti e un'abbondantenevicate di ricotta salata stagionata.	
Frittatella di Verdure	10€
Zuppa tiepida che esalta la dolcezza delle primizie: fave fresche, piselli e carciofi stufati lentamente con finocchietto selvatico.	
Caserecce Pistacchio e Salsiccia	13€
Pasta fresca avvolta in una crema di pistacchio e salsiccia al finocchietto, rinfrescata da ciuffi di stracciatella cruda e granella di pistacchio.	

Secondi di Terra

Cotoletta di Vitello alla Siciliana	10€
Tenuta fettina di vitello avvolta in una panatura ricca e aromatica (con erbe e formaggio), dorata alla perfezione. Croccante fuori, morbida dentro.	
Polpette al Sugo della Nonna	10€
Polpette di carne morbide e saporite, cotte lentamente in un sugo di pomodoro denso e cipolla stufata. Il piatto ideale per fare la "scarpetta".	
Parmigiana di Melanzane	12€
Strati di melanzane fritte, salsa di pomodoro, mozzarella e parmigiano, cotti al forno fino a gratinatura completa. Un classico intramontabile.	
Stinco a Lenta Cottura	15€
Stinco di maiale cotto a bassa temperatura, morbido e succulento.	

I Nostri Contorni

Verdure Grigliate	6€
Cime di Rapa "Ripassate"	5€
Patate al Forno o Fritte	5€
Insalata Verde	5€

I Nostri Dolci

Cannolo Siciliano	3€ / 1,50€
Cassatelle Calde	3€
Parfait di Mandorle	6€

Bevande

Acqua naturale/frizzante	2€
Vino della Casa (Bianco / Rosso)	12€ / 10€
Birra alla Spina	4€ / 6€