



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, poggiati 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.
- Involtoni 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 rivisitazione 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€/hg
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 calamaro 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 croccchè.
- 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.
- Involtoni di Melanzana al Forno** 9€
Sfoglie di melanzana che avvolgono un ripieno saporito di mollica, salsa di pomodoro e formaggio, gratinati fino a diventare filanti.

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 carciofi stufati lentamente con finocchietto selvatico.
- Frittella 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€
Tenera 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€