

La Zagara

La parola deriva dai termini arabi zahara "splendere, sfavillare di bianco" e zahr "fiore". Per zagara si intende in particolare il fiore dell'arancio e del limone.

Il fiore di zagara viene utilizzato per la preparazione dei profumi, dei dolci e infusi.

The word "Zagara" from the Arabian, means orange blossom and is the fragrant flower of the Citrus sinensis.

It is used in perfume making, desserts and teas. The petals of orange blossom can also be made into the delicately scented orange flower water.

ANTIPASTI / STARTERS

Zucchine, zucchine, zucchine (G)(L) <i>Zucchini, zucchini, zucchini</i>	22
Vignarola alla Siciliana <i>"Vignarola" with peas, broadbeans, artichokes and asparagus</i>	21
Macco di fave con gamberi rossi di Mazara del Vallo (Cr)(L) <i>Broadbean creamed "macco" and red prawns from Mazara del Vallo</i>	33
Roastbeef di tonno, alalunga tonnato (P)(L)(U) <i>Tuna roastbeef, tuna sauce</i>	26
Insalata di carciofi e bottarga (P) <i>Artichokes and bottarga salad</i>	25

CRUDI / RAW

Ricciola ai "Profumi di un giardino Pantesco" (P)(N) <i>Amberjack with scents of an arab garden</i>	30
Ceviche di gamberi rossi, piccole verdure (Cr) <i>Red prawns ceviche, vegetables</i>	32

PRIMI / PASTA

Spaghettoni con triglie, capperi e finocchietto (G)(P)(L) <i>"Spaghettoni" with red mullet, capers and wild fennel</i>	29
Ravioli di piselli, burro, parmigiano e tartufo di stagione (G)(U)(L) <i>Ravioli with peas, butter, parmesan cheese and seasonal truffle</i>	25
Linguine ai gamberetti di Sciacca, broccoli e limone (G)(P)(L)(Cr) <i>Linguine with shrimps from Sciacca, broccolis and lemon</i>	27
Risotto alla curcuma, asparagi e pesto trapanese (L)(N) <i>Turmeric risotto, asparagus and trapanese style pesto</i>	25

SECONDI / MAINCOURSES

Pesce del giorno con finocchi brasati ed agrumi (P)(L) <i>Fish of the day with braised fennel and citrus fruits</i>	30
Spigola con crema di patate all'olio extra vergine d'oliva e carciofi (P)(L) <i>Seabass, creamed potatoes with E.V.O and artichokes</i>	32
Filetto di maialino imbottito alla Siciliana, cicoria ripassata (L) <i>Fillet of sicilian style stuffed pork, sautéed chicory</i>	29
Lombatina di agnello ai pistacchi e caponata "Verdura" (N)(S)(L)(Se) <i>Loin of lamb with pistachios and "Verdura" caponata</i>	35
Controfiletto di "Wagyulem" su pietra di sale dell'Himalaya con Salsa béarnaise, funghi shiitake e purea di patate (U)(L) <i>"Wagyulem" sirlon on Himalayan salt stone with béarnaise sauce, shiitake mushrooms and potato puree</i>	54
Parmigiana di verdure dell'orto, ricotta e fonduta di Ragusano (L) <i>Vegetable and ricotta cheese parmigiana with Ragusano cheese fondue</i>	24

PESCATO DEL GIORNO / Catch of the day

Pesce alla griglia, al sale o in guazzetto (P) <i>Fish of the day - grilled, in salt crust or stew</i>	12/100 gr
Crostacei del giorno (Cr) <i>Shellfish of the day</i>	25/100 gr

** I Piatti non sono inclusi nella mezza pensione / pensione completa
Disponibile al 50 % del prezzo per la mezza pensione/pensione completa

** Dishes are not included in half board / full board
Available at 50% of the price for all guest in half/full board arrangement

Allergeni/ Allergens:	N= Frutta a guscio/Nuts	Ses= Sesame seeds/Sesamo	U= Uova/Eggs
G= Glutine/Gluten	L= Latticini/Dairy product	Mo=Molluschi/ Shellfish	So=Soia/Soya
S= Sedano/Celery	Cr= Crostacei/Crustaceans	Se= Senape/Mustard	P= Pesce/Fish
Lu= Lupini/Lupin beans	A=Arachidi/Peanuts	AS= Anidride Solforosa/ Sulfur dioxide and sulphites	

Ai fini del regolamento EC 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori non esitate a contattare lo staff per qualsiasi allergia o intolleranza per aiutarVi a compiere una scelta sicura.
In accordance with EC 1169/2011 please notify the restaurant staff of any food allergies or intolerances to help in a safe choice.

In alcuni casi la cucina utilizza l'abbattitore di temperatura per garantire la freschezza dei nostri prodotti.
In some case we use blast chiller to guarantee the freshness of our products.