



## 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" in Arabic 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)<br><i>Zucchini, zucchini, zucchini</i>                                                           | 22 |
| Roastbeef di tonno alalunga tonnato (P)(L)(U)<br><i>Tuna roastbeef, tuna sauce</i>                                                   | 26 |
| Macco di fave con gamberi rossi di Mazara del Vallo (Cr)(L)<br><i>Broadbean creamed "macco" and red prawns from Mazara del Vallo</i> | 29 |
| Scampi e zucchine in tempura (Cr)(G)<br><i>Deep fried langoustine and zucchini</i>                                                   | 36 |
| Insalata russa di astice (Cr)(L)(U)<br><i>Russian lobster salad</i>                                                                  | 35 |

CRUDI / RAW

|                                                                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| "Tre tartare" di pesci del giorno, verdure crude (P)(Cr)(S)<br><i>Selection of fish tartare, vegetables crudités</i> | 30 |
| Battuta di manzo, maionese alla senape (Se)(U)<br><i>Beef tartare, mustard mayonnaise</i>                            | 25 |

PRIMI / PASTA

|                                                                                                                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Spaghettoni con triglie, capperi e finocchietto (G)(P)(L)<br><i>"Spaghettoni" with red mullet, capers and wild fennel</i>                | 30 |
| Ravioli di melanzane, pomodoro e ricotta salata (G)(U)(L)<br><i>Eggplant ravioli, tomato and salted ricotta</i>                          | 24 |
| Linguine ai gamberetti di Sciacca, tenerumi e limone (G)(P)(L)(Cr)<br><i>Linguine with shrimps from Sciacca, squash leaves and lemon</i> | 27 |
| Risotto alla curcuma, asparagi e pesto trapanese (L)(N)<br><i>Turmeric risotto, asparagus and trapanese style pesto</i>                  | 25 |

SECONDI / MAIN COURSES

|                                                                                                                                                                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pesce del giorno con finocchi brasati ed agrumi (P)(L)<br><i>Fish of the day with braised fennel and citrus fruits</i>                                                                                                                | 30 |
| Spigola, vongole e scarola (P)(Mo)<br><i>Seabass, clams and escarole</i>                                                                                                                                                              | 32 |
| Galletto arrosto al limone e verdure di stagione (L)<br><i>Roasted baby cockerel with lemon and seasonal vegetables</i>                                                                                                               | 28 |
| Lombatina di agnello ai pistacchi e caponata "Verdura" (N)(S)(L)(Se)<br><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)<br>***"Wagyulem" sirlon on Himalayan salt stone with béarnaise sauce, shiitake mushrooms and potato puree | 54 |
| Parmigiana di verdure dell'orto, ricotta e fonduta di Ragusano (L)<br><i>Vegetable and ricotta cheese parmigiana with Ragusano cheese fondue</i>                                                                                      | 24 |

\*\* 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 guests in half/full board arrangement*

|                              |                            |                                                      |               |
|------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Allergeni/ Allergens:</b> | 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 cases, we use blast chiller to guarantee the freshness of our products.*