

A detailed botanical illustration in a light orange-brown hue. The central focus is a branch with several large, ovate leaves featuring serrated margins and prominent pinnate venation. Interspersed among the leaves are several flowers with five petals and numerous stamens. At the bottom of the illustration, two circular cross-sections of citrus fruit are shown. The one on the left is a longitudinal section revealing a central seed and the internal pulp structure. The one on the right is a transverse section showing the characteristic segmented segments of the fruit. The word "ZAGARA" is printed in a bold, serif font across the middle of the branch.

ZAGARA

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>	23
Gazpacho verde con anguria marinata ^{(G) Vegano} <i>Green gazpacho with marinated watermelon</i>	22
§ 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 alalunga tonnato ^{(P)(L)(U)} <i>Albacore roastbeef, tuna sauce</i>	27
Polpo, ceci e menta ^{(Mo)(L)} <i>Octopus, chickpeas and mint</i>	26

CRUDI / RAW

§ Battuto di gamberi rossi, stracciatella, crema di basilico ^{(Cr)(L)} <i>§ Red prawns tartare, stracciatella cheese, basil cream</i>	32
§ Tartare di manzo stile kobe, crema di mandorle ai ricci di mare, tartufi di stagione ^{(Mo)(N)} <i>§ Kobe style beef tartare, almond cream with sea urchins, seasonal truffle</i>	36

PRIMI / PASTA

Ravioli di melanzane, pomodoro e ricotta salata ^{(G)(U)(L)} <i>Eggplant ravioli, tomato and salted ricotta</i>	25
Risotto alla curcuma, asparagi e pesto trapanese ^{(L)(N)} <i>Turmeric risotto, asparagus and trapanese style pesto</i>	25
*Linguine ai gamberetti di Sciacca, tenerumi e limone ^{(G)(P)(L)(Cr)} <i>*Linguine with shrimps from Sciacca, zucchini leaves and lemon</i>	27
Spaghettoni con triglie, capperi e finocchietto ^{(G)(P)(L)} <i>"Spaghettoni" with red mullet, capers and wild fennel</i>	29

SECONDI / MAIN COURSES

Parmigiana di verdure dell'orto, ricotta e fonduta di Ragusano ^(L) <i>Vegetable and ricotta cheese parmigiana with Ragusano cheese fondue</i>	25
Filetto di maialino imbottito alla Siciliana, cicoria ripassata ^(L) <i>Fillet of sicilian style stuffed pork, sautéed chicory</i>	30
Pesce del giorno con finocchi brasati ed agrumi ^{(P)(L)} <i>Fish of the day with braised fennel and citrus fruits</i>	32
Spigola, vongole e scarola ^{(P)(Mo)} <i>Seabass, clams and escarole</i>	34
Lombatina di agnello ai pistacchi e caponata "Verdura" ^{(N)(S)(L)(Se)} <i>Loin of lamb with pistachios and "Verdura" caponata</i>	36
§Controfiletto di "Wagyulem" su pietra di sale dell'Himalaya con Salsa béarnaise, funghi shiitake e purea di patate ^{(U)(L)} <i>§"Wagylem" sirloin on Himalayan salt stone with béarnaise sauce, shiitake mushrooms and potato purée</i>	55

Per i piatti premium contrassegnati con \$

- non è applicabile lo sconto del 50% per bambini dai 4 ai 12 anni

- non sono inclusi nella mezza pensione o pensione completa ma disponibili al 50% del prezzo

For premium dishes marked with \$

- 50% discount for kids from 4 to 12 years not applicable

- not included in half board or full board but available at 50% off the full price

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.

***Surgelato o congelato all'origine – Frozen at source**

****Abbattuto da fresco secondo normativa vigente - Fresh chilled according to current legislation**

Allergeni/ Allergens:

G= Glutine/Gluten

S= Sedano/Celery

Lu= Lupini/Lupin beans

N= Frutta a guscio/Nuts

L= Latticini/Dairy product

Cr= Crostacei/Crustaceans

A= Arachidi/Peanuts

Ses= Sesame seeds/Sesamo

Mo= Molluschi/ Shellfish

Se= Senape/Mustard

AS= Anidride Solforosa/Sulfur dioxide and sulphites

U= Uova/Eggs

So= Soia/Soya

P= Pesce/Fish

