

# ZIQÙ



restaurant

Servito tutti i giorni dalle 12:30 alle 14:30

Served every day from 12:30 to 14:30






## Per iniziare

### Starters

- Tartare 36  
di ricciola, soia e zenzero, brioche tostata (1,4,6)  
Amberjack tartare, soya and ginger, toasted brioche
- Carpaccio 36  
di gamberi rossi di Mazara, olio EVO, avocado, arancia e finocchi (2)  
Red prawn carpaccio in extra virgin olive oil, avocado, orange and fennel salad
- Caponata anni 60 26  
con biscotto integrale, fior di latte, tonno, olive verdi, pomodoro e basilico (1,4,7,8)  
Fresella with mozzarella, tomatoes, green olives, tuna fish and basil
- Parmigiana 24  
di melanzane classica con provola affumicata, mozzarella e pomodoro (1,5,7)   
Aubergine timball with smoked provola cheese, mozzarella and tomato sauce
- Insalata Caprese 24  
con mozzarella di bufala, rucola, pomodoro cuore di bue e basilico (7)   
Buffalo mozzarella, wild rocket salad, beef tomatoes and basil


## Primi Piatti

### Pasta Dishes and Soup

|   |    |
|---|----|
| Tagliolino  | 38 |
| al granchio reale con aglio, olio, peperoncino e datterino giallo (1,2,3,4) #<br>Tagliolini with garlic, chili pepper, king crab and yellow cherry tomatoes   |    |
| Ravioli alla Caprese (1,7)    | 28 |
| Ravioli caprese style , filled with caciotta cheese and tomato sauce  |    |
| Da Nerano   | 26 |
| Spaghettoni in crema di zucchine e provolone Del Monaco (1,5,7)   |    |
| Spaghettoni with courgettes and provolone Del Monaco sauce  |    |
| La Bella Donna  | 24 |
| Paccheri al pomodorino fresco con olive taggiasche, capperi e basilico (1)   |    |
| Paccheri with cherry tomatoes, black olives, basil and capers   |    |
| Zuppa di Ceci   | 28 |
| con gamberi scottati, guanciale affumicato e crostoni all'olio (1,2,12)<br>Chickpeas soup with prawns, smoked pork cheek and olive oil croutons   |    |

## Secondi Piatti

### Main Courses

- Il Pescato 84  
alla griglia (per due persone) (4)  
Grilled catch of the day (for two people)
- Pezzogna 34  
in guazzetto all'acqua pazza, patate, olive taggiasche e capperi (4,12) #   
Seabream fillet in white wine and cherry tomato sauce, olives and capers
- Polpo 32  
alla piastra con carciofi, riso venere, succo di prezzemolo e lime (1,4) #  
Grilled octopus with steamed venere rice, artichokes, parsley and lime dressing
- Fritturina 32  
mista di scoglio, sale e pepe servita con salsetta agrodolce allo zenzero (1,2,4,5) #  
Deep fried local fish and shellfish served with spicy sweet and sour ginger sauce
- Vitello 34  
da latte a lenta cottura, verdure di stagione, salsa alla senape in grani (7,10)  
Slowly cooked fillet of veal, seasonal vegetables and mustard sauce

## Dessert

Tramezzino ghiacciato di ricotta e pere, salsa al cioccolato (1,3,7,8) 16  
Ricotta and pear parfait with chocolate sauce

Tortino tiepido al limone con il suo sorbetto (1,3,7,8) 16  
Almond and lemon warm cake with lemon sorbet

Tiramisù con amaretti e pistacchio (1,3,7,8) 16  
Homemade tiramisù with amaretti and pistachio

Fantasia di frutta fresca 16  
Seasonal fresh fruit fantasy

Gelati e sorbetti 16  
vaniglia, cioccolato, pistacchio, caffè, limone, fragola (1,3,7,8)  
Sorbets and ice-creams  
vanilla, chocolate, pistachio, coffee, strawberry, lemon

LA NOSTRA SELEZIONE DI PIATTI SIGNATURE  
*OUR SELECTION OF SIGNATURE PLATES*



LA NOSTRA SELEZIONE DI PIATTI VEGETARIANI  
*OUR SELECTION OF VEGETARIAN PLATES*



#

IL NOSTRO PESCATO VIENE ACQUISTATO FRESCO E TRATTATO CON IL FREDDO INTENSO (-20°)  
AL FINE DI GARANTIRE LA MASSIMA SICUREZZA PER LA TUTELA DELLA SALUTE DEI NOSTRI OSPITI.  
CONFORME LE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (REG. CE 853/04)

*OUR FISH IS PURCHASED FRESH AND TREATED WITH INTENSE COLD (-20°)  
IN ORDER TO GUARANTEE THE MAXIMUM SAFETY AND HEALTH OF OUR GUESTS.  
COMPLIES WITH THE REGULATION REQUIREMENTS (EC REG. 853/04)*

GENTILE OSPITE,  
IL PERSONALE DI SALA È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE QUALSIASI INFORMAZIONE IN MERITO  
ALLA NATURA DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE ED ALLE MODALITÀ DI PREPARAZIONE  
DEI PIATTI PRESENTI NEL MENU, I NOSTRI OSPITI SONO PREGATI DI COMUNICARE  
AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ELEMENTI PRIVI  
DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE, QUALI:

ALLERGENI  
*ALLERGENS*



1. CEREALI  
*CEREALS*



2. CROSTACEI  
*CRUSTACEANS*



3. UOVA  
*EGGS*



4. PESCE  
*FISH*



5. ARACHIDI  
*PEANUTS*



6. SOIA  
*SOY*



7. LATTE  
*MILK*



8. FRUTTA A GUSCIO  
*NUTS*



9. SEDANO  
*CELERY*



10. SENAPE  
*MUSTARD*



11. SESAMO  
*SESAME*



12. SOLFITI  
*SULPHUR*



13. LUPINI  
*LUPINE*



14. MOLLUSCHI  
*MOLLUSKS*