

ZIQÙ

restaurant

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

Served every day from 12:30 to 14:30

Per iniziare

Starters

Carpaccio	38
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	
Parmigiana	28
di melanzane classica con provola affumicata, mozzarella, pomodoro e basilico (1,5,7)  	
Aubergine timball with smoked provola cheese, mozzarella, basil and tomato sauce	
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	
Tartare	36
di ricciola, olio EVO extra vergine, soia e zenzero in agrodolce (1,4,6)	
Amberjack tartare with extra virgin olive oil, soy sauce and ginger	
Insalata Caprese	26
con mozzarella di bufala, rucola, pomodoro e basilico (7)  	
Buffalo mozzarella, wild rocket salad, beef tomatoes and basil	

Per la mezza porzione verrà addebitato un supplemento del 20%

For the half portion there will be an extra charge of 20%

Primi Piatti

Pasta Dishes and Soup

Tagliolino	46
al granchio con aglio, olio, peperoncino e datterino giallo (1,2,3,4) #	
Tagliolini with crab, garlic, chili pepper and yellow cherry tomatoes	
Gnocchetti gratinati alla caprese (1,3,7) 🍴🌿	28
Gratinated gnocchi with tomato sauce, mozzarella and basil	
Nerano	28
Spaghettoni di Gragnano, zucchine e provolone Del Monaco (1,5,7) 🍴🌿	
Spaghettoni with courgettes and provolone Del Monaco sauce	
Bella Donna	34
Paccheri al pomodorino fresco con olive taggiasche, capperi e basilico (1) 🍴🌿	
Paccheri with cherry tomatoes, black olives, basil and capers	
Vellutata	36
di ceci con gamberi scottati, guanciale affumicato e crostoni all'olio (1,2,7,12)	
Chickpeas soup with prawns, smoked pork cheek and olive oil croutons	

Per la mezza porzione verrà addebitato un supplemento del 20%

For the half portion there will be an extra charge of 20%

Secondi Piatti

Main Courses

Ombrina	44
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	42
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	42
mista di scoglio, sale e pepe servita con	
salsetta agrodolce allo zenzero (1,2,4,5,8) # 	
Deep fried local fish and shellfish served with spicy sweet and sour ginger sauce	
Il Pescato	84
alla griglia (per due persone) (4)	
Grilled catch of the day (for two people)	
Vitello	44
da latte a lenta cottura, verdure di stagione, salsa ai grani di senape (7,10)	
Slowly cooked fillet of veal, seasonal vegetables and mustard sauce	

Per la mezza porzione verrà addebitato un supplemento del 20%
For the half portion there will be an extra charge of 20%

Dessert

Tiramisù con amaretti e pistacchio (1,3,7,8) 22
Homemade tiramisù with amaretti and pistachio's

Biscotto ghiacciato di ricotta e pere, salsa al cioccolato (1,3,7,8) 22
Ricotta and pear parfait with chocolate sauce

Tortino tiepido al limone con il suo sorbetto (1,3,7,8) 🍰 22
Almond and lemon warm cake with lemon sorbet

Fantasia di frutta fresca 18
Seasonal fresh fruit fantasy

Gelati e sorbetti 18
vaniglia, cioccolato, pistacchio, caffè, limone, fragola (1,3,7,8)
Sorbets and ice-creams
vanilla, chocolate, pistachio, coffee, strawberry, lemon

Per la mezza porzione verrà addebitato un supplemento del 20%
For the half portion there will be an extra charge of 20%

LA NOSTRA SELEZIONE DI PIATTI DELLA TRADIZIONE
OUR SELECTION OF TRADITION 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



8. FRUTTA A GUSCIO
NUTS



2. CROSTACEI
CRUSTACEANS



9. SEDANO
CELERY



3. UOVA
EGGS



10. SENAPE
MUSTARD



4. PESCE
FISH



11. SESAMO
SESAME



5. ARACHIDI
PEANUTS



12. SOLFITI
SULPHUR



6. SOIA
SOY



13. LUPINI
LUPINE



7. LATTE
MILK



14. MOLLUSCHI
MOLLUSKS