

ZAHARAZIZ  
TONNARA BORDONARO

MENÙ

RISTORANTE



# MENÙ

## A N T I P A S T I

Crudo di mare

Selezione di tartare e sashimi di pesce.  
Scampo, gambero rosso, ostrica e ricci di mare

26€

Selezione di Ostriche

6€ cad.

Polpo scottato con panzanella siciliana e  
polvere di capperi di Pantelleria

15€

Frittura di calamaretti

15€

Sauté di vongole e gambero rosso

18€

Filetto di maialino con salsa tonnata e  
frutti di bosco

12€

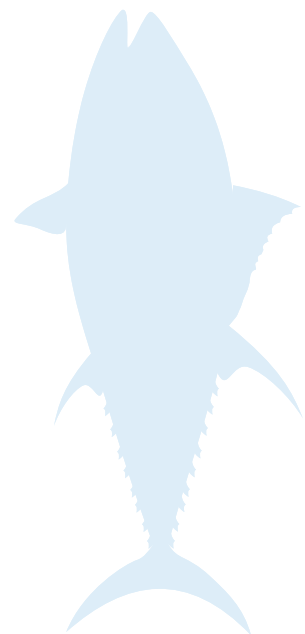
Caponata di melanzane e pesce spada

10€

Polpette delle Tonnara con tonno rosso  
in salsa rossa e menta

12€

Coperto 2€ Giardino / 3€ Dehor



# MENÙ

## P R I M I

Spaghetti ai ricci di mare  
24€

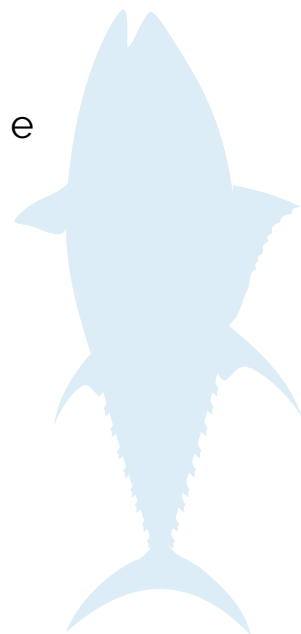
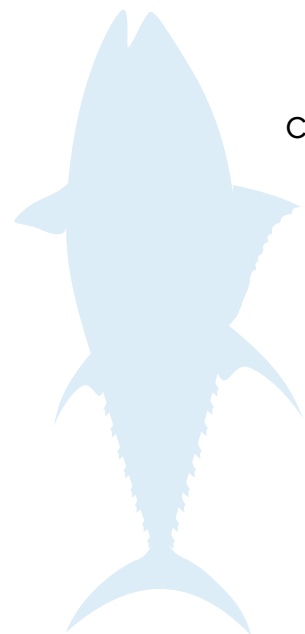
Linguine al gambero rosso con la sua  
bisque e clorofilla di basilico  
18€

Fusilloni al tonno rosso, ciliegino di  
Pachino confit, lime e menta  
16€

Calamarata al pesto di pistacchi di Bronte  
stracciatella e tartara di gambero rosso  
18€

Spaghetti alle vongole veraci e ceci  
18€

Fusilloni con zucca rossa, salsiccia  
croccante di maialino nero dei Nebrodi e  
taleggio  
13€



# MENÙ

## S E C O N D I

Seppie ripiene con grani antichi siciliani,  
caciocavallo e olive

16€

Ricciola scottata su patata schiacciata al  
timo, emulsione di ricci di mare e splash  
di salsa friarelli

20€

Frittura di calamari e gamberi rossi

18€

Tataki di tonno con scaccio siciliano,  
maionese di avocado e misticanza

20€

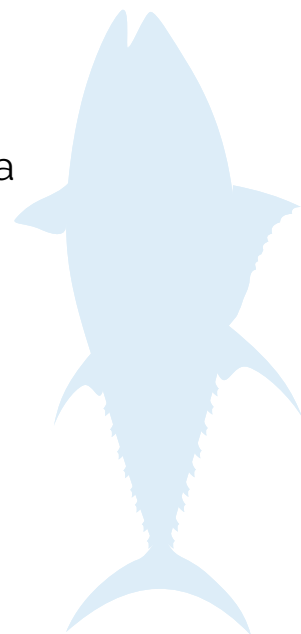
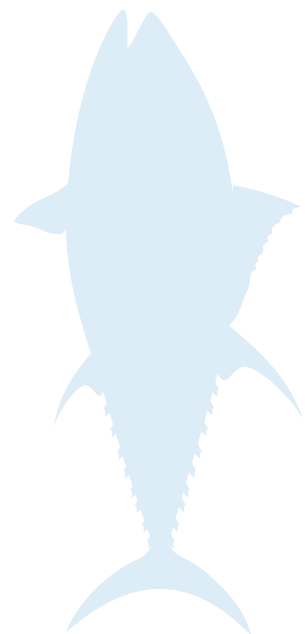
Rib-eye steak di angus irlandese con  
patate crispy

20€

Pesce spada alla griglia con misticanza  
siciliana

16€

Coperto 2€ Giardino / 3€ Dehor



# MENÙ

## D E S S E R T

Gelato artigianale  
6€

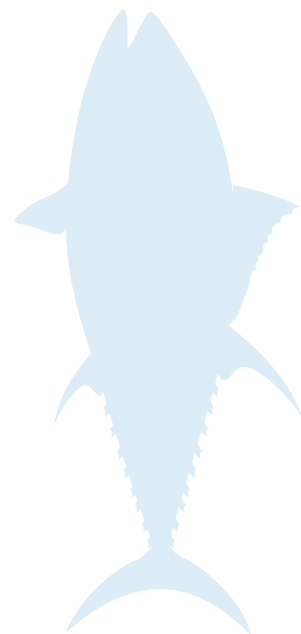
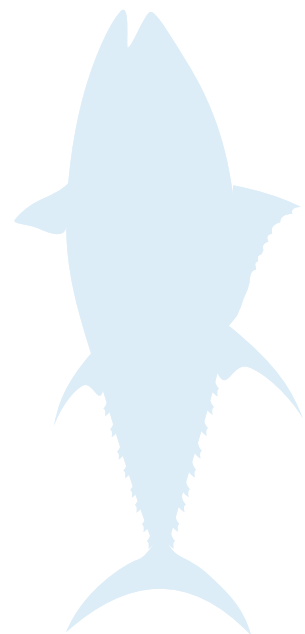
Mousse al caramello salato  
8€

"Crea il tuo Cannolo Siciliano"  
8€

## F R U T T A

Varietà secondo la disponibilità  
5€

Coperto 2€ Giardino / 3€ Dehor





ZAHARAZIZ  
TONNARA BORDONARO

