

**MENÙ**  
**RISTORANTE**



**PRIMAVERA/ESTATE**  
**2024**



*Abbiamo deciso di restare nella nostra amata Trapani, città ricca di eccellenze gastronomiche, una terra tanto stupenda quanto difficile. È qui che abbiamo voluto investire ed è qui che vogliamo far crescere i nostri figli. Grazie davvero per esserci venuti a trovare, buon appetito!*

## MENÙ DEGUSTAZIONE

### TRADIZIONE 2.0 EXPERIENCE:

entrée di benvenuto, antipasti misti, 2 primi, 2 secondi, 1 dolce.  
Tutte le proposte sono a discrezione del nostro Chef Andrea Arceri, riguardano il menu e fuori menu della giornata.

**€50,00**

Il menù degustazione è servito a tutti i commensali del tavolo



Nel nostro ristorante sarà possibile ordinare portate senza glutine



## ANTIPASTI DI TERRA

### CAPRESE 2.0

mozzarella di bufala, granita di pomodoro, basilico, olio evo

€9,50

### PARMIGIANA DI MELANZANE

melanzane, salsa di pomodoro, basilico, olio, mozzarella fior di latte, parmigiano

€8,00

### BATTUTA DI VITELLO AL COLTELLO

noce di vitello, maionese ai capperi di Pantelleria, cialda di pane croccante

€14,00

## ANTIPASTI DI MARE

### POLPETTE DI SARDE AL SUGO \*

sarde, mollica di pane, salsa di pomodoro

€12,00

### CAPONATINA D'aMARE \*

melanzane, cipolla rossa, salsa, pescato del giorno

€13,00

### CROSTINI DI PANE AI CEREALI CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO, STRACCIATELLA E POMODORINO CONFIT

pane ai cereali, gambero rosso di Mazara del Vallo, stracciatella di bufala, ciliegino

€16,00

### DEGUSTAZIONE ZERO5

(selezione di antipasti tra terra e mare a fantasia dello chef)

€22,00

\* Tutti i prodotti del menu seguono le stagionalità e la disponibilità del mercato, in mancanza il prodotto utilizzato potrebbe essere surgelato.  
Per consultare la lista degli allergeni richiedi l'allegato al personale di sala.



## PRIMI

### **BUSIATA CON PESTO ALLA TRAPANESE, PECORINO STAGIONATO E MELANZANE FRITTE**

pasta di grano duro, pomodoro, basilico, aglio rosso di Nubia, olio evo, pecorino, melanzane

**€12,00**

### **BUCATINO CON LE SARDE, FINOCCHIETTO SELVATICO E "MUDDICA ATTURRATA"**

pasta di grano duro, sarde, finocchietto, concentrato di pomodoro, pinoli, uvetta, cipolla, aglio rosso di Nubia, olio evo, mollica di pane

**€15,00**

### **CÙSCUSU DI PESCE \***

semola di grano duro, olio evo, cipolla, aglio rosso di Nubia, concentrato di pomodoro, pepe, alloro, cannella, brodo di pesce e crostacei, pescato del giorno

**€16,00**

### **CÙSCUSU DI PESCE CON FRITTURA \***

semola di grano duro, olio evo, cipolla, aglio rosso di Nubia, concentrato di pomodoro, pepe, alloro, cannella, brodo di pesce e crostacei, pescato del giorno, totani

**€19,00**

### **SPAGHETTO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON TARTARE DI GAMBERO**

pasta di grano duro, aglio rosso di Nubia, olio evo, peperoncino, gambero rosso di Mazara del Vallo

**€17,00**

### **SPAGHETTO ALLA CHITARRA CON MIELE E BOTTARGA**

pasta di grano duro, burro, miele di castagno, bottarga di tonno, mandorle

**€14,00**

### **SPAGHETTO FRESCO AI RICCI DI MARE \***

pasta di semola di grano duro, ricci di mare, brodo di pesci e crostacei

**€20,00**

### **BUSIATA FRESCA CON ARAGOSTA E CILIEGINO**

busiata fresca, aragosta (300gr a persona), ciliegino, brodo di pesci e crostacei  
(ordine minimo 2 porzioni)

**€25,00**

\* Tutti i prodotti del menu seguono le stagionalità e la disponibilità del mercato, in mancanza il prodotto utilizzato potrebbe essere surgelato.  
Per consultare la lista degli allergeni richiedi l'allegato al personale di sala.



## SECONDI

### MAIALINO CBT SU CREMOSO DI PATATE ALLO ZAFFERANO E CIPOLLA CROCCANTE

pancia di maiale, patate, zafferano, cipolla, farina di semola

€14,00

### FRITTURA DI PARANZA (IN BASE AL PESCATO DEL GIORNO) \*

totano, latterino, farina di semola, limone

€18,00

### ARAGOSTA GRATINATA AL FORNO AGLI AROMI DI SICILIA, MAIONESE ALL'AGLIO E INSALATINA FRESCA DI FINOCCHI E ARANCE

aragosta, mollica di pane, maionese, aglio rosso di Nubia, finocchi, arance

€90,00 al Kg

### PESCE SPADA ALLA PANTESCA \*

pesce spada, pomodorini, olive, capperi, origano

€16,00

### TAGLIATA DI MANZO CON SCAGLIE DI GRANA E RUCOLA, GLASSA DI ACETO BALSAMICO DOP

manzo, rucola, grana padano, glassa di aceto balsamico

€18,00

\* Tutti i prodotti del menu seguono le stagionalità e la disponibilità del mercato, in mancanza il prodotto utilizzato potrebbe essere surgelato.  
Per consultare la lista degli allergeni richiedi l'allegato al personale di sala.



## CONTORNI

### INSALATA VERDE

insalata iceberg

€4,00

### INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE

finocchio, arancia, olio evo

€5,00

### INSALATA MISTA

lattuga, radicchio

€4,50

### MISTO CALDO

patatine, crocchette, pangrattato

€5,00

### PATATINE FRITTE

patatine

€4,00

### PATATE VASTASE

patate, mozzarella, olio evo

€7,00

### LE GODURIOSE

patatine, salsa cheddar, guanciale croccante

€8,50



## DOLCI

### BIANCOMANGIARE

latte di mandorla, cioccolato fondente, mandorle, colla di pesce, amido di mais

€5,00

### Mr.BROWNIE

cioccolato fondente, burro, zucchero, uova, mascarpone, frutti di bosco

€5,00

### PARFAIT DI MANDORLE

mandorle, zucchero, uova, panna, cioccolato fondente

€5,00

### SORBETTO AL LIMONE

limone, zucchero

€3,50

### FRUTTA DI STAGIONE

€4,00

**SEGUICI  
SUI SOCIAL**

[www.zero5ristorante.it](http://www.zero5ristorante.it)

