

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

