

In evidenza Ristoranti

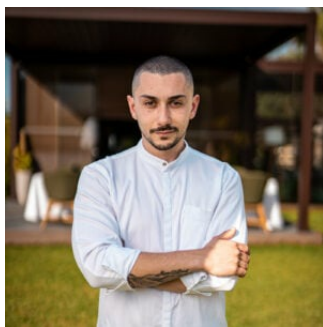
Ristoranti, la stagione mediterranea del Zayt di Cefalù

di: Redazione

9 giugno 2025



Tra le interessanti novità di questa estate, che sicuramente sarà lunga e ricca di sorprese, non ci è sfuggito **ZAYT** di Cefalù, il *fine dining* di *Insulae* a Cefalù (Pa). Immerso in un silenzioso spazio verde, tra palme, fichi d'india, ulivi e piante aromatiche, *Insulae* è un elegante *design hotel* con servizi top level come piscina e pool bar, suite con terrazzo e idromassaggio, giardini tropicali.



Ignazio Morgante

Le camere e gli arredi sono pensati per armonizzarsi con l'ambiente circostante, creando un'atmosfera piacevole e di bellezza ricercata legata alla Sicilia. 18 le soluzioni di alloggio, collocate in 9 riservati Lodge immersi nel giardino, dei "rifugi" in stile tropical chic, con ampie vetrate che si aprono sulle zone living outdoor e sulla piscina.

La cucina di Zayt, il ristorante della casa, è condotta dal giovane chef **Ignazio Morgante**. Il suo percorso annovera interessanti esperienze, tra cui il Florian Maison di Brusaporto, il Duomo di Ciccio Sultano a Ragusa, il Mudec di Bartolini a Milano e, in Svizzera, il Palace Hotel di Gstaad.

La sua arena del gusto resta, tuttavia, radicata sul territorio, assecondando, invece, quella che è la vera essenza della sicilianità: la *contaminazione di materie prime e di stili*.



Nino Ferreri

Per questa estate 2025, il ristorante ospiterà **5 cene a quattro mani** con chef stellati, in un ciclo di incontri dove la cucina di Morgante dialogherà con quella di blasonati colleghi da tutta Italia. Serate speciali, quasi intime, pensate per chi ama il gusto come forma di scoperta e condivisione.

Il primo appuntamento in calendario è per domenica 15 giugno prossimo, un **Viaggio** tra i sapori mediterranei dove l'ospite è **Nino Ferreri**, chef e patron del ristorante stellato **LIMU** di Bagheria. Il wine pairing sarà curato da **Tasca d'Almerita**. Inizio della cena alle ore 20.30. Ai soci – compatibilmente alle disponibilità – sarà garantito un **prezzo speciale**. Di seguito il programma.

Menù

Snack di Benvenuto

*

Il Viaggio comincia

Ricciola in verde

Ricciola marinata, insalata liquida di battaglione, e maionese di mandorla affumicata

Chef Ignazio Morgante

Sento il mare dentro una conchiglia

Molluschi, patata al limone, alghe

Chef Nino Ferreri

*

Il Viaggio prosegue

Bottone caldo freddo di tenerumi e scampi

Bottone di pasta in farcia di tenerumi, té freddo di pomodoro e scampo crudo

Chef Nino Ferreri

Sgombro e peperoni

Riso Acquerello, peperoni, aglio nero, salsa sgombro, sgombro marinato, burro di arachidi

Chef Ignazio Morgante

*

Per approfondire il Viaggio

Galletto e triglia

Galletto imbottito alla triglia, gelsi neri, salsa ai vegetali

Chef Ignazio Morgante

*

Il Dolce Arrivo

Brezza Marina

Chef Ignazio Morgante

Meringata al verdello

Lemon curd al limone verdello, meringa, sorbetto al basilico e croccante alla mandorla

Chef Nino Ferreri

*

Piccola Pasticceria

Chef Ignazio Morgante

*

Vini

Tasca d'Almerita



Info e prenotazioni

Zayt, Insulae Restaurant

Via Samotraccia – 90015 Cefalù, Pa

tel. 0921443314

<https://zayt.it>

Google Maps: <https://maps.app.goo.gl/EAxEsoNNTdy3gMfZA>
