

Appuntamenti In evidenza

Zayt & Friends “August Edition”. Special Guest: Nino Graziano. Cefalù, domenica 24 agosto

di: Redazione

22 agosto 2025



Cefalù. Il 24 agosto prossimo torna l'appuntamento con Zayt & Friends – quarta serata del ciclo *Serate Stellate ZAYT 2025* – ospitata all'interno di **Insulae Resort**. Il celebre ristorante gourmet Zayt, guidato dallo chef **Ignazio Morgante**, firma una *August Edition* che trasformerà il **prato vista mare** in un palcoscenico gastronomico. In questa suggestiva ambientazione a cielo aperto, nove protagonisti della cucina siciliana e mediterranea si alterneranno alle postazioni, offrendo un percorso gastronomico ricco di ispirazioni.



Nove grandi nomi della gastronomia firmeranno i piatti di questa edizione:

- **Ignazio Morgante** (Chef resident – Zayt)
- **Tony Lo Coco** (I Pupi – 1 Michelin)
- **Giuseppe Costantino** (Terrazza Costantino – Bib Gourmand Michelin)
- **Nino Ferreri** (LIMU – 1 Michelin)
- **Salvatore e Rosario Mirenda** (Fermento 2.0 – 1 spicchio Gambero Rosso)
- **Sergio Russo** (Verace Elettrica, Milazzo – 3 spicchi Gambero Rosso)
- **Matteo La Spada** (L'Orso, Messina – 3 spicchi Gambero Rosso)
- **Antonio Cappadonia** (Gelateria Cappadonia – 3 conigli Gambero Rosso)
- **Nino Graziano**, special guest (Semifreddo Mulinazzo – Mosca)

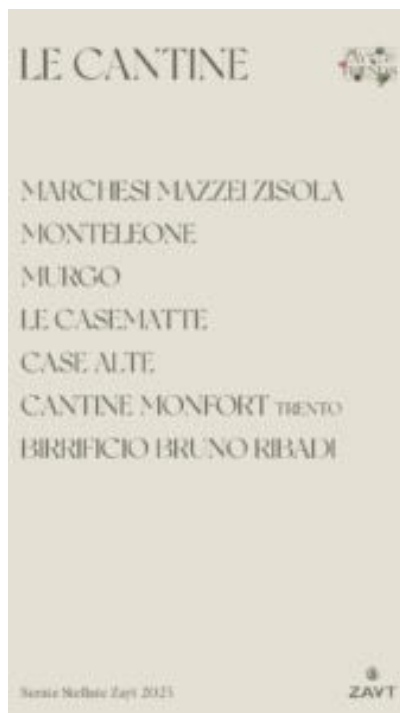
Special Guest

Zayt & Friends ospiterà **Nino Graziano**, leggenda della cucina siciliana, chef di Semifreddo Mulinazzo (Mosca – Russia), già due stelle Michelin al **Mulinazzo** di Villafrati, presidente onorario de La Sicilia di Ulisse e ambasciatore della gastronomia siciliana nel mondo. Graziano farà ai partecipanti una sorpresa finale, rendendo questa edizione ancora più memorabile.

Vini e birre

A rendere omogeneo il racconto sensoriale, saranno offerti in abbinamento le etichette di sette celebri aziende: sei cantine e un birrificio artigianale.

- **Marchesi Mazzei** – Zisola



- Le Casematte
- Giulia Monteleone
- Murgo
- Case Alte
- Monfort – Famiglia Simoni, TrentoDoc
- Birrificio Bruno Ribadi

Come si svolgerà la serata

La cena richiama una festa itinerante: gli ospiti potranno muoversi liberamente tra le postazioni, assaggiando i piatti. Queste si troveranno sul prato del parco del resort, allestito come un'area conviviale sotto le stelle, con possibilità di sedersi ai tavoli bordo piscina, oppure presso il lounge-bar.

Il menù:

- *La carota girgentana* di Ignazio Morgante
- *Sandwich al nero di seppia, tonno alla brace e prosciutto di ricciola* di Tony Lo Coco
- *Cannellone di mare* di Nino Ferreri
- *Il Maialino madonita glassato* di Giuseppe Costantino
- *Montanarina 2.0* dei fratelli Mirenda
- *Aria di Pizza* di Sergio Russo
- *Teglia Messinese* di Matteo La Spada
- *Pane cunzato in estrazione* di Limu Street Food
- *Gelato allo sfoglio polizzano e gelato fior di latte al miele di ape nera* di Antonio Cappadonia

In tarda serata ci sarà la “*Sorpresa notte tempo*” dello special guest Nino Graziano.

Zayt e il Resort Insulae

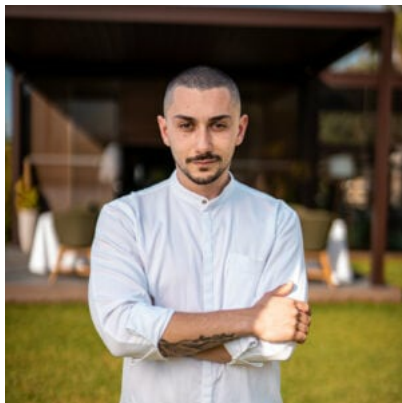


Zayt e il resort Insulae di Cefalù

Zayt è il ristorante fine dining da 24 coperti del Resort Insulae di Cefalù, un boutique hotel di 18 tra camere e suite, con terrazze e giardini privati, una piscina panoramica, cocktail bar, palestra e spazio yoga, lounge a bordo piscina, 700 mq di prato e aree relax su una superficie complessiva di 6.800 mq. In esterno, il parco mediterraneo è affacciato sul mare. Il *fine-dining* è guidato dallo chef Ignazio Morgante. La sua cucina propone un approccio contemporaneo della cucina d'autore, isolana, senza tuttavia seguire regole rigide o schemi predeterminati.

Per prenotazioni, contattare direttamente la struttura ai numeri sotto indicati. Posti limitati.

Scheda informativa



lo chef Ignazio Morgante

Quando: domenica 24 agosto 2025 (ore serali)

Dove: prato vista mare, Insulae Resort, Cefalù

Formato: festa gourmet con cucina live, spostamenti liberi, abbinamenti vini/birra, ambiente conviviale sotto le stelle

Info e prenotazioni: contattare direttamente la struttura Zayt/Insulae Resort al tel. **0921443314**

Quote di partecipazione, acqua e bevande incluse:

€ 100,00 (i soci Slow Food hanno una speciale scontistica)

Ristorante ZAYT del Resort Insulae Cefalù

Indirizzo: Via Samotracia s.n.c. – 90015 Cefalù (Pa)

Data: domenica 24 agosto 2025, inizio alle 19.30

Prenotazioni: tel. 0921 443314

<https://zayt.it>
