WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti In evidenza

Un ritorno a Cefalù, Paolo Barrale protagonista a Zayt & Friends il 1° settembre

di: Redazione

30 agosto 2025

La rassegna estiva ***Zayt & Friends*** si chiude a **Cefalù** (Pa) il **1° settembre** con un ritorno alle radici siciliane. Ospite dell'ultima serata sarà **Paolo Barrale**, chef di origini cefaludesi oggi alla guida di ***Aria*** a Napoli (una stella Michelin), che dividerà i fornelli con **Nino Ferreri** e **Ignazio Morgante**.

lo chef Paolo Barrale di Aria, Napoli

Il programma inizia alle **19.30** con un aperitivo sul prato del Resort Insulae, dove verranno proposti piccoli piatti che intrecciano memoria e sperimentazione: l'"**Aria…ncina**", il "**Su-Roll**" con richiami orientali e l'"**Ostrica a beccafico**", creazione di Ignazio Morgante che reinterpreta un classico siciliano in chiave marina.

La cena proseguirà al tavolo, a bordo piscina, con una sequenza di piatti che mettono in dialogo la freschezza estiva e la profondità del mare. Tra le portate: **Ostrica & Limone**, il **Viaggio da Sciacca a Singapore**, la **Spigola & Alghe**, il **Manzo & Manzo** alla brace. Nel gran finale, la **Cucuzza ghiacciata** e la **Piccola Pasticceria** (vedi sotto).

Ad accompagnare il percorso saranno i vini delle cantine Marchesi Antinori, che metteranno in degustazione alcune delle loro etichette più rappresentative, dal Franciacorta *Cuvée Royale* al *Muffato della Sala* 2023, passando per Umbria, Puglia e Langhe.

ANTINORI

Paolo Barrale, protagonista della serata, torna così nella sua città natale con il bagaglio di esperienze maturate in Italia e all'estero. Allievo di **Heinz Beck**, ha legato il suo nome al ristorante ***Marennà*** in Campania, dove ha mantenuto la stella Michelin per oltre dieci anni, prima di lanciarsi nel progetto ***Aria*** a Napoli, premiato dalla guida già a cinque mesi dall'apertura.

Ristorante ZAYT del Resort Insulae Cefalù
Via Samotracia s.n.c. – 90015 Cefalù (Pa)
Tel. 0921 443314
https://zayt.it

APERITIVO SUL PRATO

Aria...ncina
BARRALE

Su-Roll
FERRERI

Ostrica a beccafico
MORGANTE

in abbinamento:
Marchese Antinori - **Cuvee Royale** S.A.
Franciacorta Docg - Brut

Cocomero e cocomeri
Pesce marinato, variazione di cocomero e cocomeri
FERRERI

Ostrica & limone
Riso ostrica prezzemolo e limone nero
BARRALE

Da Sciacca a Singapore
Tortello di pasta fresca, gambero bianco di Sciacca, zenzero e salsa crab black pepper
FERRERI

in abbinamento:
Castello della Sala - **Bramito** 2024
Umbria Igt - Chardonnay
Marchese Antinori

Spigola & alghe
Spigola al vapore, alghe, genovese
BARRALE

in abbinamento:
Tenuta Bocca di Lupo - Castel del Monte
Pietrabianca BIO 2024 - Chardonnay Doc
Marchese Antinori

Manzo & manzo
Manzo alla brace, spiedino di manzo marinato, scalogno glassato, bernese fredda
MORGANTE

in abbinamento:
Prunotto - **Occhetti** 2023
Langhe Nebbiolo Doc
Marchese Antinori

Cucuzza ghiacciata
FERRERI

Dolcefico
Fichi, gianduia e carruba
MORGANTE

Piccola pasticceria
MORGANTE

in abbinamento:
Castello della Sala - **Muffato della Sala** 2023
Umbria Igt - Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Sémillon e Riesling - *Marchese Antinori*