

Un percorso
di emozioni



AUTUNNO
2025

FINE

zayt.it

INSULÆ
RESTAURANT

DINING

ZAYT

INSULÆ RESTAURANT

FINE DINING

Un percorso
di emozioni



AUTUNNO
2025

DEGUSTAZIONE

TASTING

INSULÆ
RESTAURANT

MENU

zayt.it

ZAYT

INSULÆ RESTAURANT

FINE DINING



Menu Degustazione
A Mano Libera _ € 90

**Un percorso degustazione di 5 portate, scelto dallo Chef,
per lasciarsi sorprendere da un viaggio unico tra i sapori del mare e della terra.
Un'esperienza che cambia con le stagioni e con l'ispirazione della cucina.**

A 5-course tasting journey, chosen by the Chef,
to let yourself be surprised by a unique voyage through the flavors of sea and land.
An experience that evolves with the seasons and the inspiration of the kitchen."

Snack di Benvenuto

Welcome Snacks

1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11

4 Portate «A Mano Libera» dello Chef

4 Chef's "Carte Blanche" Courses

1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11

Pre Dessert

9

Dessert «A Mano Libera»

1 - 3 - 7 - 8 - 11

Piccola Pasticceria

Petit Four

1 - 3 - 7 - 8

Un invito ad abbandonarsi alla creatività, senza confini né regole, guidati solo dal gusto.

An invitation to surrender to creativity, with no boundaries or rules, guided only by taste.

6 Vini in abbinamento / 6 Wine Pairing € 70 a persona

I menu degustazione, per la loro complessità, si consigliano per tutti gli ospiti del tavolo.



Menu Degustazione
Sintesi _ € 80

Snack di Benvenuto

1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11

Triglia e Radicchio

Triglia in olio cottura, radicchio trevigiano, topinambur caramellata, salsa beurre blanc alle erbe

Red mullet in cooking oil, Treviso radicchio, caramelized topinambur, herb beurre blanc sauce

4 - 7

Spaghettone

Spaghettone past. Donna Itriya mantecato al brodo di pesce bruciato, salsa prezzemolo e molluschi, granchio blu

Spaghettone by Donna Itriya Pasta Factory with burnt fish broth, parsley sauce, shellfish, and blue crab

1 - 2 - 7

Tonno BBQ

Tataki di tonno al bbq, ragù di frutti di mare, fagiolina, cialda di patate e cipolla e yogurt

Tuna tataki grilled over BBQ, seafood ragù, fagiolina beans, potato and onion crisp and yogurt

4 - 7 - 14

Pre Dessert

9

Cardamomo e Zucca

Bavarese al cardamomo, cremoso al cioccolato fondente, zucca marinata, gel di arancia e zucca, crumble e tuille al cioccolato

Cardamom Bavaois, dark chocolate crèmeux, marinated pumpkin, orange and pumpkin gel, chocolate crumble and chocolate tuile

1 - 3 - 7

Piccola Pasticceria

1 - 3 - 7 - 8

5 Vini in abbinamento / 5 Wine Pairing € 60 a persona

I menu degustazione, per la loro complessità, si consigliano per tutti gli ospiti del tavolo.



Menu Degustazione
ZAYT Experience _ € 120

Snack di Benvenuto

1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11

Capone, Cachi e Tartufo

Capone (lampuga) marinato, salsa al loto, tartufo nero autunnale, salsa Champagne

Marinated *Capone* fish (mahi-mahi), lotus root sauce, autumn black truffle, Champagne sauce

4 - 3

Bosco e Sottobosco

Porcino arrosto, champignon fritto con salsa sweet chilli alla frutta, funghi ferla, gyoza ai funghi

Roasted porcini mushrooms, crispy champignons with fruit sweet spicy sauce, ferla mushrooms, mushroom gyoza

7

Animella e Scampi

Animella burro e profumi, salsa scampi, scampo arrosto, insalatina di erbe, polvere di mandarino bruciato

Sweetbread butter and aromatics, langoustine sauce, roasted langoustine, herb salad, burnt mandarin powder

4 - 2 - 7

Bottone alle Sarde

Bottone ripieno di emulsione al finocchietto, salsa sarde, sarda marinata

Fresh pasta filled with fennel emulsion, sardine sauce, marinated sardine

1 - 3 - 8

Peperone e Sgombro

Riso acquerello, crema di peperoni arrosto, burro di arachidi, salsa aringa, sgombro marinato, menta

Acquerello risotto, roasted bell pepper cream, peanut butter, herring sauce, marinated mackerel, mint

4 - 5 - 7

Galletto «Imbottito»

Galletto morbido, farcia di maialino nero dei *Nebrodi*, cipollotti arrosto, pesca tabacchiera, juice di pollo al limone

Soft cockerel, stuffing of *Nebrodi* black piglet, roasted spring onions, *tabacchiera* peaches, lemon chicken juice

4 - 7 - 8

Pre Dessert

9

La Bruschetta si fa Dolce

Gelato all'olio d'oliva, cialda di pane tostato, namelaka al basilico, spuma pomodoro e anguria, origano fresco

Olive oil ice cream, toasted bread wafer, basil namelaka, tomato and watermelon foam, fresh oregano

1 - 7

Piccola Pasticceria

1 - 3 - 7 - 8

8 Vini in abbinamento / 8 Wine Pairing € 90 a persona

I menu degustazione, per la loro complessità, si consigliano per tutti gli ospiti del tavolo.



Menu Green _ Degustazione _ €. 90
Menu Vegetariano - Vegetarian Menu

Snack di Benvenuto

1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11

Bosco e Sottobosco _22

Porcino arrosto, champignon fritto con salsa sweet chilli alla frutta, funghi ferla, gyoza ai funghi
Roasted porcini mushrooms, crispy champignons with fruit sweet spicy sauce, ferla mushrooms, gyoza

7

Pomo D'Oro _22

Pomodoro fermentato, maio orientale, datterino giallo, spremuta di ciliegino
Fermented tomato, oriental mayo, yellow datterino, cherry tomato juice

7 - 8

Tortello Verde _28

Tortello ripieno di ricotta, crema di vegetali, panna acida
Tortello filled with ricotta, vegetable cream, sour cream

3 - 7

Zucchini in Verde _26

Zucchine scottata e al Barbecue, crema di zuccina, beurre blanc alle erbe
Seared and barbecued zucchinis, zucchini cream, herb beurre blanc

6

Pre Dessert

9

Dolcefico _16

Semifreddo alle nocciole, sorbetto ai fichi, crumble e cialda alla carruba, namelaka di nocciola e fichi marinati.
Hazelnut semifreddo with fig sorbet, carob crumble and crisp, hazelnut namelaka, and marinated figs.

7 - 3

Piccola Pasticceria

1 - 3 - 7 - 8

6 Vini in abbinamento / 6 Wine Pairing €. 70 a persona

I menu degustazione, per la loro complessità, si consigliano per tutti gli ospiti del tavolo.

Un percorso
di emozioni



AUTUNNO
2025

À LA

zayt.it

INSULÆ
RESTAURANT

CARTE

ZAYT

INSULÆ RESTAURANT

FINE DINING



Il viaggio comincia...

Bosco e Sottobosco _22

Porcino arrosto, champignon fritto con salsa sweet chilli alla frutta, funghi ferla, gyoza ai funghi

Roasted porcini mushrooms, crispy champignons with fruit sweet spicy sauce, ferla mushrooms, mushroom gyoza

7

Triglia e Radicchio _28

Triglia cotta in olio cottura, radicchio trevigiano, crema topinambur caramellata, salsa beurre blanc alle erbe

Red mullet in cooking oil, Treviso radicchio, caramelized topinambur, herb beurre blanc sauce

4 - 7

Animella e Scampi _28

Animella burro e profumi, salsa scampi, scampo arrosto, insalatina di erbe, polvere di mandarino bruciato

Sweetbread butter and aromatics, langoustine sauce, roasted langoustine, herb salad, burnt mandarin powder

4 - 2 - 7

Capone, Cachi e Tartufo _26

Capone (lampuga) marinato, salsa al loto, tartufo nero autunnale, salsa Champagne

Marinated *Capone* fish (mahi-mahi), lotus root sauce, autumn black truffle, Champagne sauce

4 - 3



Il viaggio prosegue...

Cannellone _30

Cannellone di pasta fresca ai tre sapori, ragù di agnello, salsa caciocavallo, melograno

Fresh pasta cannellone with three flavors, lamb ragout, caciocavallo cheese sauce, and pomegranate

1 - 2 - 3 - 4 - 7

Bottone alle Sarde _28

Bottone ripieno di emulsione al finocchietto, salsa sarde, sarda marinata

Fresh pasta filled with fennel emulsion, sardine sauce, marinated sardine

1 - 3 - 8

Spaghettone _32

Spaghettone pastificio Donna Itriya, mantecato al brodo di pesce bruciato, salsa prezzemolo e molluschi, granchio blu.

Spaghettone by Donna Itriya Pasta Factory with burnt fish broth, parsley sauce, shellfish, and blue crab

1 - 2 - 7

Peperone e Sgombro _30

Riso acquerello, crema di peperoni arrosto, burro di arachidi, salsa aringa, sgombro marinato e menta

Acquerello risotto, roasted bell pepper cream, peanut butter, herring sauce, marinated mackerel and mint

4 - 5 - 7



Per approfondire il viaggio...

Manzo e Zucche _34

Manzo scottato al BBQ e un gioco di zucca in diverse consistenze, forme e temperature
BBQ-seared beef and a game of pumpkin in different textures, shapes and temperatures
3 - 10

Galletto «Imbottito» _34

Galletto morbido, farcia di maialino nero dei Nebrodi, cipollotti arrosto, pesca tabbacciera e
juice di pollo al limone
Soft cockerel, stuffing of *Nebrodi* black piglet, roasted spring onions, tabbacciera peaches, and
lemon chicken juice
4 - 7 - 8

Astice Escabeche _40

Astice alla brace, salsa caciucco, fiore di zucca ripieno, crema di zucchine alla Scapece
Grilled lobster, cacciucco sauce, stuffed zucchini flower, zucchini cream alla scapece
2 - 4 - 7

Tonno BBQ _32

Tataki di tonno al bbq, ragù di frutti di mare, fagiolina, cilada di patate e cipolla e yogurt
Tuna tataki grilled over BBQ, seafood ragù, fagiolina beans, potato and onion crisp, and yogurt
4 - 7 - 14



Il dolce arrivo.

Al Pascolo _16

Bavarese al fieno, gelato yogurt, caramello salato, crumble di mandorle, cialda al sesamo

Hay bavaois, yogurt ice cream, salted caramel, almond crumble, sesame wafer

1 - 3 - 7 - 8 - 11

La Bruschetta si fa Dolce _16

Gelato all'olio d'oliva, cialda di pane tostato, namelaka al basilico, spuma pomodoro e anguria, origano fresco

Olive oil ice cream, toasted bread wafer, basil namelaka, tomato and watermelon foam, fresh oregano

1 - 7

Cardamomo e Zucca _16

Bavarese al cardamomo, cremoso al cioccolato fondente, zucca marinata, gel di arancia e zucca, crumble e tuille al cioccolato

Cardamom Bavarois, dark chocolate crèmeux, marinated pumpkin, orange and pumpkin gel, chocolate crumble and chocolate tuile

1 - 3 - 7

Dolcefico _16

Semifreddo alle nocciole, sorbetto ai fichi, crumble e cialda alla carruba, namelaka di nocciola e fichi marinati.

Hazelnut semifreddo with fig sorbet, carob crumble and crisp, hazelnut namelaka, and marinated figs.

7 - 3

Gentile Cliente, i prodotti proposti in questo locale possono contenere, come ingredienti o in tracce, GLI ALLERGENI ALIMENTARI e I LORO PRODOTTI DERIVATI sotto indicati

**SI INVITA GENTILMENTE LA CLIENTELA A SEGNALARE
EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI**

Il nostro staff è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazioni aggiuntive

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 Cereali
contenenti glutine
grano, segale, orzo, avena,
farro, kamut o i loro ceppi ibridati
e prodotti derivati |  | 8 Frutta a guscio
mandorle, nocciole, noci,
noci di acagiù, noci di pecan, noci
del Brasile, pistacchi, noci macadamia
o noci del Queensland |  |
| 2 Crostacei
e prodotti a base di crostacei |  | 9 Sedano
e prodotti a base di sedano |  |
| 3 Uova
e prodotti a base di uova |  | 10 Senape
e prodotti a base di senape |  |
| 4 Pesce
e prodotti a base di pesce |  | 11 Semi di sesamo
e prodotti a base di semi
di sesamo |  |
| 5 Arachidi
e prodotti a base di arachidi |  | 12 Anidride solforosa
e solfiti
in concentrazioni superiori
a 10 mg/kg o 10 mg/litro |  |
| 6 Soia
e prodotti a base di soia |  | 13 Lupini
e prodotti a base di lupini |  |
| 7 Latte
e prodotti a base di latte
(incluso lattosio) |  | 14 Molluschi
e prodotti a base di molluschi |  |

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"