



Fabriz
IL RISTORANTE

Menu Autunno/Inverno 2025
Autumn/Winter Menu 2025



**Un gioiello
dell'Etna.**

Seby Scibello



Alle pendici dell'Etna, immerso nel verde di un cortile siciliano, sorge Sabir Il ristorante dello chef patron Seby Sorbello, ambasciatore dell'Etna e delle sue eccellenze. Il nome Sabir era l'antica lingua del mare nostrum, usata da secoli nei porti del Mediterraneo come mezzo di comunicazione. Ed è questo il linguaggio che lo chef Sorbello utilizza nei suoi piatti, che raccontano proprio di quella fusione di sapori, profumi e sensazioni della costa jonica e del suo mare.

Piatti che seguono la stagionalità delle materie prime, e che si ispirano ai frutti del Vulcano con le sue erbe spontanee.

Ogni pietanza è la sintesi di un rapporto simbiotico volto a cogliere ogni aspetto, ogni variazione di questa terra. È una cucina che si definisce come un viaggio, sensoriale. Noi vi invitiamo a viverlo.



On the slopes of Etna, immersed in the greenery of a Sicilian courtyard, stands Sabir, the restaurant of the patron chef Seby Sorbello, ambassador of Etna and its excellence. The name Sabir was the ancient language of the mare nostrum, used for centuries in Mediterranean ports as a means of communication. And this is the language that chef Sorbello uses in his dishes, which tell of that fusion of flavours, aromas and sensations of the Ionian coast and its sea.

Dishes that follow the seasonality of the raw materials, and that are inspired by the fruits of the Volcano with its wild herbs.

Each dish is the synthesis of a symbiotic relationship aimed at capturing every aspect, every variation of this land. It is a cuisine that defines itself as a sensorial journey. We invite you to experience it.

Antipasti Starter

Fabriz
IL RISTORANTE





Crudo di pesce: il riccio nello scoglio tartare di ricciola sedano e pere gambero rosso cernia e cioccolato ceviche di spigola con fagioli, porro e salsa tonnata	24
Gambero rosso di Mazara con dadolata d'ortaggi profumata al timo e fonduta di ragusano DOP al tartufo dell'Etna	20
Zuppa di polpo e cipolla con rotolino di seppia e guanciaie arrostito	22
Petali di cernia su passatina di broccoli, pomodoro arrosto e ricotta salata	20
Crudo e cotto di terra: carpaccio di manzo e nocciole insalata tiepida di porcini e castagne frittella di caliceddi crocchettina di ceci e salsiccia con maionese al limone	19
Goulash di maialino con patate schiacciate al finocchietto selvatico e cavolfiore grigliato	18
Uovo d'autunno verdure di campo e sugo di castagne	16
Quenelle di ricotta con confettura di more selvatiche e fonduta di ragusano DOP al tartufo	16

Raw Seafood Selection:	24
<i>sea urchin on a rock</i>	
<i>amberjack tartare with celery and pears</i>	
<i>red prawn</i>	
<i>grouper and chocolate</i>	
<i>sea bass ceviche with beans, leek, and tuna sauce</i>	
Mazara red prawn	20
<i>with diced vegetables scented with thyme and</i>	
<i>fondue of ragusano dop cheese with etna truffle</i>	
Octopus and Onion Soup	22
<i>with cuttlefish roll and</i>	
<i>roasted cured pork cheek</i>	
Grouper Petals	20
<i>on a cream of broccoli, roasted tomato,</i>	
<i>and salted ricotta</i>	
Raw and Cooked Meat/Land Dishes:	19
<i>beef carpaccio and hazelnuts</i>	
<i>warm salad of porcini mushrooms and chestnuts</i>	
<i>caliceddi fritter</i>	
<i>chickpea and sausage croquette with lemon mayonnaise</i>	
Suckling Pig Goulash	18
<i>with crushed potatoes with wild fennel and</i>	
<i>grilled cauliflower</i>	
Autumn Egg	16
<i>field greens and chestnut sauce</i>	
Ricotta Quenelle	16
<i>with wild blackberry jam and</i>	
<i>ragusano dop cheese fondue with truffle</i>	

Primi Firts Courses

Fabriz
IL RISTORANTE





Risotto con porcini, zucca gialla e tartufo	22
Macco di fave con grano spezzato ai frutti di mare	22
Tagliolini con burro salato, gambero rosso, carrettiera di pomodoro e muddica di mandorle	24
Tortelli con ricotta e caliceddi, spuma di burrata ricci vaporizzati al marsala	24
Spaghettoni con amatriciana dell'Etna pesto di aromatiche ed arancia	20
Rigatoni con ragu' bianco di coniglio vellutata di cavolfiore e tuma	20

Risotto <i>with porcini mushrooms, yellow pumpkin, and truffle</i>	22
Fava Bean Macco <i>with cracked wheat and seafood</i>	22
Tagliolini <i>with salted butter, red prawn carrettiera tomato sauce and almond crumble</i>	24
Tortelli <i>with ricotta and caliceddi, burrata foam sea urchin steamed in marsala wine</i>	24
Spaghettoni <i>with etna-style amatriciana, herb pesto, and orange</i>	20
Rigatoni <i>with white rabbit ragout, cauliflower velouté and tuma cheese</i>	20

A close-up, artistic photograph of a plate. The plate is white and contains a white, creamy sauce with a textured surface. A brown, possibly caramelized or sauced, element is visible on the right side of the plate. The lighting is soft and focused, creating a sense of depth and texture.

Secondi Main Courses

Fabriz
IL RISTORANTE



Ricciola	26
con cremoso di topinambur cipolla gratinata e caponata di castagne	
Dentice	26
con bieta e verdure d'autunno	
Zuppa di astice	30
Filetto di vitello	24
con porcini, crocchette di patate e caliceddi carciofi grigliati	
Guancia di vitello	24
con tortino di erbe spontanee e spuma di patate	
Agnello croccante	24
con jus alla nocciola e verdure saltate	
Variazione di caciocavallo	22

Amberjack <i>with creamy jerusalem artichoke, gratinated onion and chestnut caponata</i>	26
Dentex <i>with swiss chard and autumn vegetables</i>	26
Lobster Soup	30
Veal Fillet <i>with porcini mushrooms, potato and caliceddi croquettes, grilled artichokes</i>	24
Veal Cheek <i>with wild herb tart and potato foam</i>	24
Crispy Lamb <i>with hazelnut jus and sautéed vegetables</i>	24
Caciocavallo Variation	22



Terra Ferma

Fabriz
IL RISTORANTE



Menu degustazione Terra Ferma

Crudo e cotto di terra:

75

carpaccio di manzo e nocciole

insalata tiepida di porcini e castagne

frittella di caliceddi

crocchettina di ceci e salsiccia con maionese al limone

Quenelle di ricotta

Con confettura di more selvatiche e fonduta di
ragusano DOP al tartufo

Spaghettoni

Con amatriciana dell'Etna, pesto di aromatiche ed arancia

Filetto di vitello

con porcini, crocchette di patate e caliceddi e carciofi grigliati

Assoluto di mandorla

Cinque portate

Tasting Menu

Terra Ferma

Raw and cooked meat:

75

Beef carpaccio and hazelnuts

Warm porcini and chestnut salad

Caliceddi mushroom fritter

Chickpea and sausage croquette with lemon mayonnaise

Ricotta quenelle

With wild blackberry jam and Ragusano DOP truffle fondue

Spaghettoni

With Etna amatriciana, aromatic herb pesto, and orange

Veal fillet

with porcini mushrooms, potato and

caliceddi mushroom croquettes, and grilled artichokes

Almond absolute

Five courses



Vegetale

Fabriz
IL RISTORANTE



Menu degustazione Vegetale

Quenelle di ricotta

con confettura di more selvatiche e
fonduta di ragusano dop al tartufo

75

Uovo d'autunno

verdure di campo e sugo di castagne

Risotto

con porcini, zucca gialla e tartufo

Variazione di caciocavallo

Assoluto di mandorla

Cinque portate

Tasting Menu

Vegetable

Ricotta Quenelle

*with wild blackberry jam and
ragusano dop cheese fondue with truffle*

75

Autumn Egg

field greens and chestnut sauce/gravy

Risotto

with porcini mushrooms, yellow pumpkin, and truffle

Caciocavallo Variation

Almond Absolute

Five courses

The background is a close-up of a marbled surface, likely a tablecloth or countertop, featuring a complex pattern of dark, almost black, irregular shapes and veins set against a lighter, greenish-grey base. The texture appears organic and fluid. In the upper right corner, the curved edge of a white ceramic plate is visible, with a thin, metallic-looking rim. The lighting is soft, highlighting the intricate details of the marbling.

Acqua Mossa

Fabriz
IL RISTORANTE



Menu degustazione

Acqua Mossa

Crudo di pesce:

85

il riccio nello scoglio

tartare di ricciola sedano e pere

gambero rosso

cernia e cioccolato

ceviche di spigola con fagioli, porro e salsa tonnata

Petali di cernia

su passatina di broccoli, pomodoro arrosto e ricotta salata

Tagliolini

con burro salato, gambero rosso, carrettiera di pomodoro e

muddica di mandorle

Ricciola

con cremoso di topinambur, cipolla gratinata

e caponata di castagne

Ricotta e amarena

Cinque portate

Tasting Menu

Acqua Mossa

Raw Seafood:

85

sea urchin on the rock

amberjack tartare with celery and pear

red prawn

grouper and chocolate

sea bass ceviche with beans, leek, and tuna sauce

Grouper Petals

on a cream of broccoli, roasted tomato, and salted ricotta

Tagliolini

with salted butter, red prawn, rustic tomato sauce

and almond breadcrumbs

Amberjack

with creamy jerusalem artichoke, gratinated onion,

and chestnut caponata

Ricotta and Amarena Cherry

Five courses

Icchu e Idda

Fabriz
IL RISTORANTE





Menu degustazione Iddu E Idda

Crudo di pesce:

105

il riccio nello scoglio

tartare di ricciola sedano e pere

gambero rosso

cernia e cioccolato

ceviche di spigola con fagioli, porro e salsa tonnata

Gambero rosso di Mazara

con dadolata d'ortaggi profumata al timo e

fonduta di ragusano DOP al tartufo dell'Etna

Zuppa di polpo e cipolla

con rotolino di seppia e guanciaie arrostito

Goulash di maialino

con patate schiacciate al finocchietto selvatico e cavolfiore grigliato

Risotto

con porcini, zucca gialla e tartufo

Tortelli

con ricotta e caliceddi, spuma di burrata, ricci vaporizzati al marsala

Zuppa di astice

Agnello croccante

con jus alla nocciola e verdure saltate

Cioccolato e nocciole

Nove portate

Tasting Menu

Iddu E Idda

Raw Seafood:

105

sea urchin on the rock

amberjack tartare with celery and pear

red prawn

grouper and chocolate

sea bass ceviche with beans, leek, and tuna sauce

Mazara Red Prawn

with diced vegetables fragrant with thyme and

fondue of ragusano dop cheese with etna truffle

Octopus and Onion Soup

with cuttlefish roll and roasted cured pork cheek (guanciale)

Suckling Pig Goulash

with smashed potatoes with wild fennel and grilled cauliflower

Risotto

with porcini mushrooms, yellow pumpkin, and truffle

Tortelli

with ricotta and wild sicilian greens,

burrata foam, and sea urchins steamed with marsala wine


Lobster Soup

Crispy Lamb

with hazelnut jus and sautéed vegetables

Chocolate and hazelnuts

Nine courses

A close-up photograph of a dessert garnish in a dark, textured bowl. The garnish consists of several thin, yellow, elongated strands, possibly candied citrus peel or a similar confection, resting on a white, creamy base. The background is dark and out of focus.

Dessert

Fabriz
IL RISTORANTE



Cioccolato e nocciola	14
Ricotta e Amarena	14
Assoluto di mandorla	14
Gran Babà	14
Frutta d'autunno al Contreau	14

Chocolate and hazelnut	14
Ricotta and black cherry	14
Almond absolute	14
Gran Baba	14
Autumn fruit with Contreau	14



Via delle Ginestre, 1
Zafferana Etnea CT

www.sebysorbello.it  