



*Fabriz*  
IL RISTORANTE

Menu Primavera/Estate 2026  
Spring/Summer Menu 2026



## Un gioiello dell'Etna.

*Seby Sorbello*

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: **25**  
Ostrica alla senape  
Ceviche di cernia con avocado  
Scampo con passatina di primavera e verdure di campo  
Gamberi viola  
Tonno con miele

Gambero rosso di Mazara **20**  
con dadolata d'ortaggi profumata al timo e  
fonduta di ragusano DOP al tartufo dell'Etna

Ricciola "come una beccafico" **20**  
con variazione di melanzane

Insalata di polpo alla catalana **20**

Crispeline di fiori di zucca **18**  
con vellutata di porro e composta di carote

Crudo e cotto di terra: **19**  
Bruschetta con porcini e mascarpone  
Battuta di vitello  
Flan di mozzarella e cannatedda  
Crocchè con maionese al limone e ricotta

Patata ripiena di asparagi **18**  
sabbata alle erbe e fonduta di ragusano al tartufo

Parmigiana di verdure **16**  
con cremoso di mandorle, basilico e uovo di quaglia

Raw Seafood Selection: **25**  
Oyster with mustard  
Grouper ceviche with avocado  
Langoustine with "Spring" purée and wild field greens  
Purple prawns  
Tuna with honey

Mazara red prawn **20**  
with diced vegetables scented with thyme  
and a Ragusano DOP cheese fondue with Etna truffle

Amberjack "Beccafico Style" **20**  
with a variation of eggplant textures

Octopus Salad "Catalana Style" **20**

Zucchini Flower Fritters **18**  
with a velvety leek cream and carrot compote

Raw and Cooked Meat/Land Dishes: **19**  
Porcini mushroom and mascarpone bruschetta  
Veal tartare  
Mozzarella and cannatedda (wild greens) flan  
Potato croquette with lemon mayonnaise and ricotta

Potato Stuffed with Asparagus **18**  
herb-crust "sablé" with Ragusano  
cheese fondue and truffle

Vegetable Parmigiana **16**  
with almond, basil cream and a quail egg



# Antipasti



# Starters

**Primi  
Firts Courses**

*Fabriz*  
IL RISTORANTE



Spaghettone con fiori di zucca, zucchine e ricotta salata	<b>22</b>
Tagliolini con burro salato, gambero rosso carrettiera di pomodoro e muddica di mandorle	<b>24</b>
Risotto con burrata e ricci	<b>24</b>
Fettuccine Asparagi e limone	<b>18</b>
Mezzi paccheri con pomodoro alla carrettiera e mandorle	<b>20</b>
Cappellacci con cernia mantecata, fonduta di piselli e guanciaie al marsala	<b>20</b>

<i>Spaghettone with zucchini flowers, zucchini and salted ricotta cheese</i>	<b>22</b>
<i>Tagliolini with salted butter, red prawns, "carrettiera" tomato sauce, and almond breadcrumbs (muddica)</i>	<b>22</b>
<i>Risotto with burrata cheese and sea urchin</i>	<b>24</b>
<i>Fettuccine with asparagus and lemon</i>	<b>18</b>
<i>Mezzi Paccheri with "carrettiera" tomato sauce, and almonds</i>	<b>20</b>
<i>Cappellacci filled with creamed grouper, served with pea fondue and Marsala-glazed guanciaie (cured pork cheek)</i>	<b>20</b>



**Secondi  
Main Courses**

*Fabriz*  
IL RISTORANTE

Dentice in manto di lattuga, salsa beurre blanc e sformato di zucchine e menta	<b>26</b>
Tagliata di tonno alla palermitana con insalatina di patate cipolla e spuma alla paprika	<b>26</b>
Astice in guazzetto, involtini di bieta e patate noisette	<b>30</b>
Filetto di vitello con porcini, cremoso di topinambur e cipolla gratinata	<b>22</b>
Agnello alle erbe con agrodolce alla "vecchia maniera"	<b>22</b>
Guancetta di maialino all'Etna rosso, con frittelle di verdure e purè di sedano rapa	<b>22</b>
Uovo poché con asparagi	<b>20</b>

<i>Dentex</i> <i>wrapped in lettuce, served with</i> <i>beurre blanc sauce and a zucchini and mint flan</i>	<b>26</b>
<i>Tuna Tagliata</i> <i>"Palermitana" style with potato and onion salad</i> <i>and a paprika foam</i>	<b>26</b>
<i>Lobster</i> <i>poached in a light broth (guazzetto)</i> <i>served with chard rolls and noisette potatoes</i>	<b>30</b>
<i>Veal Fillet</i> <i>with porcini mushrooms</i> <i>creamy Jerusalem artichoke, and gratinéed onion</i>	<b>22</b>
<i>Lamb</i> <i>with fine herbs and a "traditional style"</i> <i>sweet and sour reduction</i>	<b>22</b>
<i>Suckling Pig Cheek</i> <i>braised in Etna Rosso wine, served with</i> <i>vegetable fritters and celeriac purée</i>	<b>22</b>
<i>Poached Egg with Asparagus</i>	<b>20</b>



Terra Ferma

*Fabriz*  
IL RISTORANTE

# Menu degustazione Terra Ferma

Crudo e cotto di terra: **75**  
Bruschetta con porcini e mascarpone  
Battuta di vitello  
Flan di mozzarella e cannatedda  
Crocchè con maionese al limone e ricotta

Patata ripiena di asparagi  
Sabbiata alle erbe e fonduta di ragusano al tartufo

Spaghettone  
con fiori di zucca, zucchine e ricotta salata

Guancetta di maialino  
all'Etna rosso, con frittelle di verdure e purè di sedano rapa

Assoluto di mandorle

**Cinque portate**

# Tasting Menu Terra Ferma

Raw and cooked meats: **75**  
*Porcini mushroom and mascarpone bruschetta*  
*Veal tartare*  
*Mozzarella and cannatedda (wild Sicilian greens) flan*  
*Potato croquette with lemon mayonnaise and ricotta*

*Potato Stuffed with Asparagus*  
*Herb-crusted "sablé" with Ragusano cheese fondue and truffle*

*Spaghettone*  
*with zucchini flowers, zucchini, and salted ricotta cheese*

*Suckling Pig Cheek*  
*Braised in Etna Rosso wine, served with vegetable fritters and celeriac purée*

*Absolute of Almonds*

**Five courses**



Vegetale

*Fabriz*  
IL RISTORANTE

# Menu degustazione Vegetale

Patata ripiena di asparagi  
Sabbia alle erbe e fonduta di ragusano al tartufo

**75**

Parmigiana di verdure  
con cremoso di mandorle, basilico e uovo di quaglia

Mezzi paccheri  
con pomodoro alla carrettiera e mandorle

Uovo pochè con asparagi

L'arachide incontra il cocco

**Cinque portate**

# Tasting Menu Vegetable

*Potato Stuffed with Asparagus  
Herb-crusted "sablé" with Ragusano cheese  
fondue and truffle*

**75**

*Vegetable Parmigiana  
with almond, basil cream and a quail egg*

*Mezzi Paccheri  
with "carrettiera" tomato sauce and almonds*

*Poached Egg with Asparagus*

*"When Peanut meets Coconut"*

**Five courses**

Acqua Mossa

*Fabriz*  
IL RISTORANTE

# Menu degustazione Acqua Mossa

Crudo di Pesce: **85**  
Ostrica alla senape  
Ceviche di cernia con avocado  
Scampo con passatina di primavera e verdure di campo  
Gamberi viola  
Tonno con miele

Ricciola "come una beccafico"  
con variazione di melanzane

Tagliolini  
con burro salato, gambero rosso, carrettiera di pomodoro  
e muddica di mandorle

Dentice  
in manto di lattuga, salsa beurre blanc  
e sformato di zucchine e menta

Consistenze alla pesca

**Cinque portate**

# Tasting Menu Acqua Mossa

Raw Seafood: **85**  
Oyster with mustard  
Grouper ceviche with avocado  
Langoustine with "Spring" purée and wild field greens  
Purple prawns  
Tuna with honey

Amberjack "Beccafico Style"  
with a variation of eggplant textures

Tagliolini  
with salted butter, red prawn, "carrettiera" tomato sauce,  
and almond breadcrumbs (muddica)

Dentex  
wrapped in lettuce, served with beurre blanc sauce  
and a zucchini and mint flan

Peach Textures

**Five courses**



Isole Idda

*Fabriz*  
IL RISTORANTE

# Menu degustazione Iddu E Idda

Crudo di pesce:  
Ostrica alla senape  
Ceviche di cernia con avocado  
Scampo con passatina di primavera e verdure di campo  
Gamberi viola  
Tonno con miele

**105**

Gambero rosso di Mazara  
con dadolata d'ortaggi profumata al timo e  
fonduta di ragusano DOP al tartufo dell'Etna

Ricciola " come una beccafico"  
con variazione di melanzane

Crispellina di fiori di zucca  
con vellutata di porro e composta di carote

Cappellacci  
con cernia mantecata, fonduta di piselli e guanciale al marsala

Fettuccine  
Asparagi e limone

Astice  
in guazzetto, involtini di bieta e patate noisette

Filetto di vitello  
con porcini, cremoso di topinambur e cipolla gratinata

Cake al lampone e Cioccolato

**Nove portate**

# Tasting Menu Iddu E Idda

Raw Seafood:  
Oyster with mustard  
Grouper ceviche with avocado  
Langoustine with "Spring" purée and wild field greens  
Purple prawns  
Tuna with honey

**105**

Mazara Red Prawns  
with diced vegetables scented with thyme  
and a Ragusano DOP cheese fondue with Etna truffle

Amberjack "Beccafico Style"  
with a variation of eggplant textures

Zucchini Flower Fritter  
with a velvety leek cream and carrot compote

Cappellacci  
Filled with creamed grouper, served with pea fondue  
and Marsala-glazed guanciale

Fettuccine  
with asparagus and lemon

Lobster  
Poached in a light broth (guazzetto)  
served with chard rolls and noisette potatoes

Veal Fillet  
with porcini mushrooms, creamy Jerusalem artichoke, and gratinéed onion

Raspberry and Chocolate Cake

**Nine courses**



Dessert

*Fabriz*  
IL RISTORANTE

Cake al lampone e Cioccolato	<b>14</b>
Consistenze alla pesca	<b>14</b>
Assoluto di mandorla	<b>14</b>
L'arachide incontra il cocco	<b>14</b>
Savarin al caffè con gelato alla crema vanigliata	<b>16</b>

Raspberry and Chocolate Cake	<b>14</b>
Peach Textures	<b>14</b>
<i>Absolute of Almonds</i>	<b>14</b>
"When Peanut meets Coconut"	<b>14</b>
Coffee Savarin with vanilla cream gelato	<b>16</b>



Via delle Ginestre, 1  
Zafferana Etnea CT

[www.sebysorbello.it](http://www.sebysorbello.it)  