



Menu Autunno/Inverno 26/27
Autumn / Winter 26/27





**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 richiama l'antica lingua del Mediterraneo, nata nei porti come incontro tra culture diverse. Ed è proprio questo il linguaggio che vive nei piatti del ristorante: una fusione di sapori, profumi e tradizioni che raccontano il mare, la costa ionica e il vulcano.

Oggi la cucina di Sabir, accanto alla visione di Seby Sorbello, è interpretata dallo chef Riccardo Laganà, che propone una cucina contemporanea ed elegante, profondamente legata alla Sicilia. Attraverso ingredienti locali e stagionali, memoria e innovazione si incontrano in piatti che raccontano il territorio tra Etna e Mediterraneo. Ogni creazione nasce da una continua ricerca sulla materia prima e diventa un viaggio sensoriale autentico, capace di esprimere l'identità più vera di questa terra.

Riccardo Laganà

On the slopes of Mount Etna, surrounded by the greenery of a Sicilian courtyard, stands Sabir, the restaurant of chef patron Seby Sorbello, ambassador of Etna and its finest local products. The name Sabir recalls the ancient language of the Mediterranean, born in the ports as a meeting point between different cultures. And this is precisely the language expressed through the restaurant's dishes: a fusion of flavors, aromas, and traditions that tell the story of the sea, the Ionian coast, and the volcano.

Today, alongside Seby Sorbello's vision, Sabir's cuisine is interpreted by chef Riccardo Laganà, who presents a contemporary and elegant culinary style deeply rooted in Sicily. Through local and seasonal ingredients, memory and innovation come together in dishes that narrate the territory between Etna and the Mediterranean. Each creation is born from continuous research into raw ingredients and becomes an authentic sensory journey, capable of expressing the truest identity of this land.

Antipasti Starters

Fabriz
IL RISTORANTE





Crudo di pesce:	25
Il riccio nello scoglio	
Scampo, fichi d'India e agretti	
Tartare di tonno con quenelle di zucchine e salsa teriyaki	
Petali di cernia	
Gambero e arance	
Lampuga scottata	20
con sformato di zucca gialla al lime, "cipuddata" e salsa beurre blanc	
Carciofo stufato	19
spezzatino di tonno, crema di topinambur e vastedda del Belice	
Gambero rosso di Mazara	20
con dadolata d'ortaggi profumata al timo e fonduta di Ragusano DOP al tartufo dell'Etna	
Crudo e cotto di terra:	20
Tartare di manzo e salsa monferrina	
Tuma fritta e maionese di capperi	
Porcini e pomodori secchi	
Uovo al tartufo	
Patate d'autunno	18
Fagioli e guanciale	19
Sformato di ricotta	19
con insalata di vitello alla siciliana, uova di quaglia e olio alla cenere	

Raw seafood selection:

25

Sea urchin on the rocks

Langoustine, prickly pear and monk's beard

Tuna tartare with courgette quenelle and teriyaki sauce

Grouper petals

Prawn and orange

Seared mahi-mahi

20

with lime-infused pumpkin flan, Sicilian sweet-and-sour onions "cipuddata" and beurre blanc sauce

Braised artichoke

19

diced tuna, Jerusalem artichoke cream and Vastedda del Belice cheese

Mazara red prawn

20

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

Raw and cooked land selection:

20

Beef tartare with "monferrina" sauce

Fried Tuma cheese with caper mayonnaise

Porcini mushrooms and sun-dried tomatoes

Egg with truffle

Autumn Potatoes

18

Beans and cured pork cheek

19

Ricotta flan

19

with Sicilian-style veal salad, quail eggs and ash-infused oil

Primi
First Courses

Sabir
IL RISTORANTE



Spaghetti	24
tirati a mano con frutti di mare, crema di broccoli ripassati e muddica atturrata	
Mezze maniche	24
con nero di seppia e ricotta salata	
Tagliolini	24
con burro salato, gambero rosso, carrettiera di pomodoro e muddica di mandorle	
Risotto	22
con cavolo trunzo e castagne	
Tortelli	22
con ricotta e caliceddi, consommé di porcini e salsa al prezzemolo	
Fettuccine	22
con sugo delle feste, fonduta al finocchietto selvatico e arancia candita	

Handmade spaghetti

*with mixed seafood, cream of sautéed broccoli
and toasted Sicilian breadcrumbs
“muddica atturrata”*

24

Mezze maniche

pasta with squid ink and salted ricotta

24

Tagliolini

*with salted butter, red prawn, carrettiera-style
tomato sauce and almond breadcrumbs*

24

Risotto

with Sicilian kohlrabi “cavolo trunzo” and chestnuts

22

Tortelli

*filled with ricotta and wild greens “caliceddi”,
porcini consommé and parsley sauce*

22

Fettuccine

*with traditional festive meat sauce, wild fennel
fondue and candied orange*

22

A close-up photograph of three strips of fried salmon, likely salmon maki, arranged diagonally on a white plate. The salmon has a golden-brown, crispy exterior and a pink, moist interior. The background is a soft, out-of-focus green.

Secondi
Main Courses

Fabriz
IL RISTORANTE



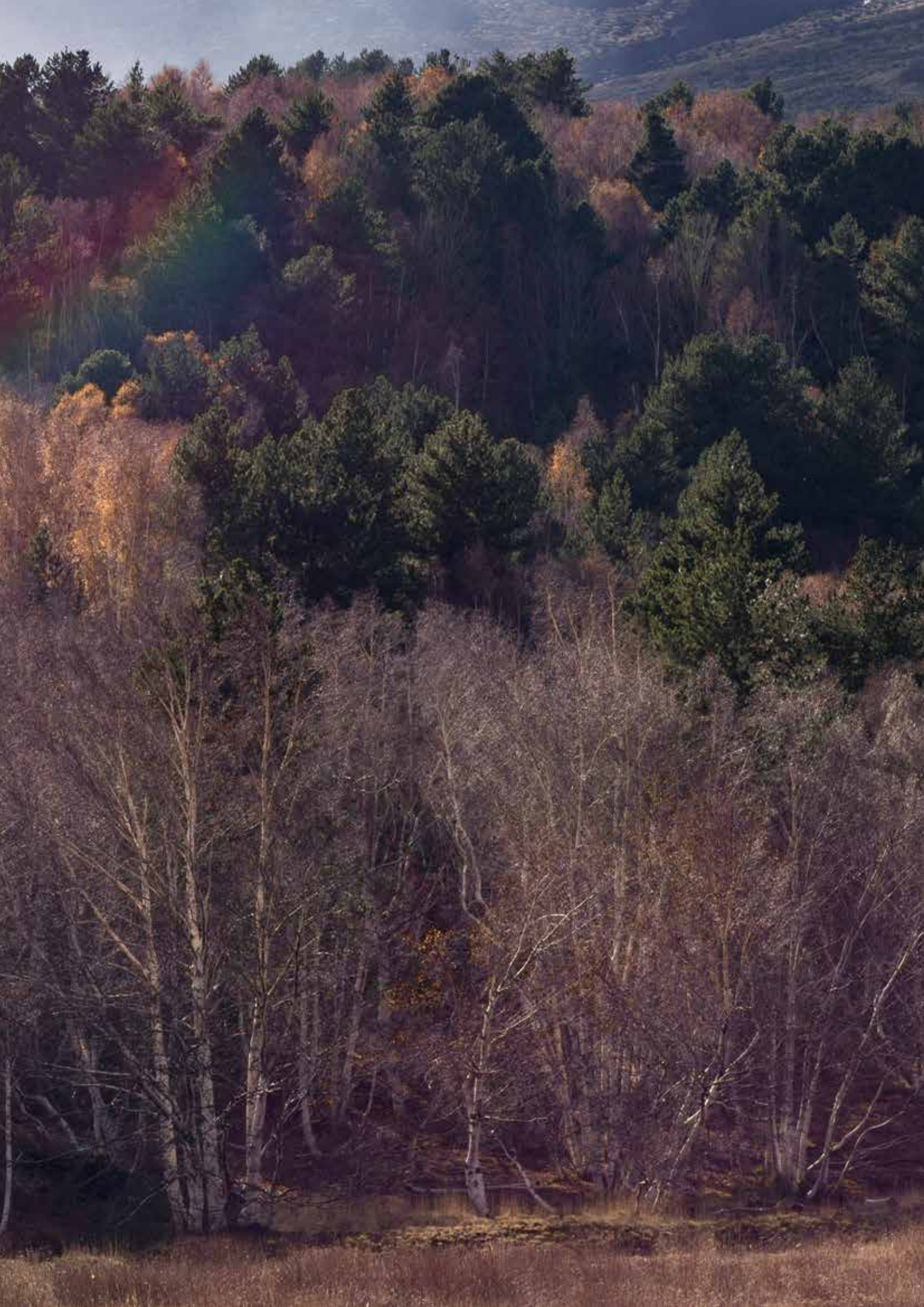
Dentice con variazioni di carote, caliceddi e mela cola	28
Astice al finocchietto selvatico con lenticchie al cocco	40
Ricciola all'arrabbiata	28
Guancetta di maialino con patate e porcini	24
Filetto di vitello con carciofi, castagne e tartufo	28
Coniglio ripieno con polenta grigliata, broccoli e cavolfiore affogati	24
Porcini come fosse un Wellington	22

Red snapper <i>with carrot variations, wild mustard greens “caliceddi”, and Cola apple</i>	28
Lobster <i>with wild fennel and lentils with coconut</i>	40
Amberjack all'arrabbiata	28
Pork cheek <i>with potatoes and porcini mushrooms</i>	24
Veal tenderloin <i>with artichokes, chestnuts, and truffle</i>	28
Stuffed rabbit <i>with grilled polenta, braised broccoli, and cauliflower “affogato”</i>	24
Porcini <i>mushrooms “Wellington style”</i>	22



Terra Ferma

Fabriz
IL RISTORANTE



Menu degustazione Terra Ferma

Crudo e cotto di terra:

75

Tartare di manzo e salsa monferrina

Tuma frita e maionese di capperi

Porcini e pomodori secchi

Uovo al tartufo

Patate d'autunno

Fettuccine

con sugo delle feste, fonduta al finocchietto selvatico e
arancia candita

Filetto di vitello

con carciofi, castagne e tartufo

Croccante tentazione

Tartelletta al cioccolato

Ganache alle noci

Salsa al cioccolato 70%

Pralinato

Cioccolato soffiato

Cinque portate

Tasting Menu

Terra Ferma

Raw and cooked land selection:

Beef tartare with “monferrina” sauce
Fried Tuma cheese with caper mayonnaise
Porcini mushrooms and sun-dried tomatoes
Egg with truffle

75

Autumn potatoes

Fettuccine

with festive ragù, wild fennel fondue, and
candied orange

Veal tenderloin

with artichokes, chestnuts, and truffle

Croccante tentazione

Chocolate tartlet
Walnut ganache
70% dark chocolate sauce
Praline crunch
Puffed chocolate

Five courses



Vegetale

Fabriz
IL RISTORANTE



Menu degustazione Vegetale

Uovo al tartufo

75

Patate d'autunno

Risotto

con cavolo trunzo e castagne

Porcini

come fosse un Wellington

Assoluto di mandorle

Cinque portate

Tasting Menu Vegetable

Egg with truffle

75

Autumn potatoes

Risotto

with Sicilian kohlrabi “cavolo trunzo” and chestnuts

Porcini

mushrooms “Wellington style”

Assoluto di mandorle

Five courses



Acqua Mossa

Fabriz
IL RISTORANTE



Menu degustazione Acqua Mossa

Crudo di pesce:

85

Il riccio nello scoglio

Scampo, fichi d'India e agretti

Tartare di tonno con quenelle di zucchine e salsa teriyaki

Petali di cernia

Gambero e arance

Lampuga

scottata con sformato di zucca gialla al lime,

“cipuddata” e salsa beurre blanc

Spaghetti

tirati a mano con frutti di mare, crema di

broccoli ripassati e muddica atturrata

Ricciola all'arrabbiata

Armonia sfogliata

Chips di pera

Crema alla ricotta

Gelée di cannella

Spuma calda al rum

Cinque portate

Tasting Menu

Acqua Mossa

Raw seafood selection:

85

Sea urchin on the rocks

Langoustine, prickly pear and monk's beard

Tuna tartare with courgette quenelle and teriyaki sauce

Grouper petals

Prawn and orange

Seared mahi-mahi

with lime-infused yellow pumpkin flan, Sicilian sweet & sour onions "cipuddata", and beurre blanc sauce

Handmade spaghetti

*with mixed seafood, cream of sautéed broccoli
and toasted Sicilian breadcrumbs
"muddica atturrata"*

Amberjack "all'arrabbiata"

Armonia sfogliata

Pear chips

Ricotta cream

Cinnamon gelée

Warm rum foam

Five courses



Iddu e Idda

Fabriz
IL RISTORANTE



Menu degustazione Iddu e Idda

Crudo di pesce:

105

Il riccio nello scoglio

Scampo, fichi d'India e agretti

Tartare di tonno con quenelle di zucchine e salsa teriyaki

Petali di cernia

Gambero e arance

Gambero rosso di Mazara

con dadolata d'ortaggi profumata al timo e

fonduta di Ragusano DOP al tartufo dell'Etna

Carciofo stufato

spezzatino di tonno, crema di topinambur e vastedda del Belice

Fagioli e guancia

Mezze maniche

con nero di seppia e ricotta salata

Tortelli

con ricotta e caliceddi, consommé di porcini e salsa al prezzemolo

Astice

al finocchietto selvatico con lenticchie al cocco

Guancetta

di maialino con patate e porcini

Goloso

Gelato allo yogurt e mirtilli

Ganache al cioccolato bianco e cardamomo

Crumble alle mandorle

Gocce limonate

Nove portate

Tasting Menu

Iddu e Idda

Raw seafood selection:

105

Sea urchin on the rocks

Langoustine, prickly pear and monk's beard

Tuna tartare with courgette quenelle and teriyaki sauce

Grouper petals

Prawn and orange

Mazara red prawn

with diced vegetables scented with thyme

and a Ragusano DOP cheese fondue with Etna truffle

Braised artichoke

diced tuna, Jerusalem artichoke cream and Vastedda del Belice cheese

Beans and cured pork cheek

Mezze maniche pasta

with squid ink and salted ricotta

Ricotta and wild mustard greens (caliceddi) tortelli

with porcini consommé and parsley sauce

Lobster

with wild fennel and lentils with coconut

Pork cheek

with potatoes and porcini mushrooms

Goloso

Blueberry-yogurt gelato

White chocolate and cardamom ganache

Almond crumble

Lemon gel drops

Nine courses

Dessert

Fabriz
IL RISTORANTE





Goloso**16**

Gelato allo yogurt e mirtilli
Ganache al cioccolato bianco e cardamomo
Crumble alle mandorle
Gocce limonate

Riflessi d'autunno**16**

Trocadero alla carota
Mousse all'arancia
Salsa ai cachi e vaniglia
Frosting agrumato

Croccante tentazione**16**

Tartelletta al cioccolato
Ganache alle noci
Salsa al cioccolato 70%
Pralinato
Cioccolato soffiato

Armonia sfogliata**16**

Chips di pera
Crema alla ricotta
Gelée di cannella
Spuma calda al rum

Assoluto di mandorla**16**

Goloso**16***Yogurt and blueberry gelato**White chocolate and cardamom ganache**Almond crumble**Lemon gel drops***Riflessi d'autunno****16***Carrot Trocadero cake**Orange mousse**Persimmon and vanilla sauce**Citrus frosting***Croccante tentazione****16***Chocolate tartlet**Walnut ganache**70% dark chocolate sauce**Praline crunch**Puffed chocolate***Armonia sfogliata****16***Pear chips**Ricotta cream**Cinnamon gelée**Warm rum foam***Assoluto di mandorla****16**



Via delle Ginestre, 1
Zafferana Etnea CT

www.sebysorbello.it

