Lecce, come si mangia da Zéphyr Restaurant



di Vincenzo Rizzi



17 Agosto 2026

Vincenzo Rizzi ci porta nel giardino de La Fiermontina Luxury Home, tra piatti che raccontano radici e libertà

Nel giardino de La Fiermontina Luxury Home, tra ulivi secolari e statue, si affaccia lo Zéphyr Restaurant: il tavolo che a Lecce racconta il Salento con la cucina libera di Antonio De Carlo. Ma per capirne l'anima, bisogna partire da una storia di famiglia.

Un'eredità di famiglia, tra Puglia e Parigi

L'intera storia ruota intorno all'emozionante esistenza e alla leggendaria figura di Antonia Fiermonte. E cioè di una donna del sud della prima metà del secolo scorso, tuttavia capace di infrangere ogni schema pur di affermare la propria libertà di pensiero e di condotta. Non a caso dalla natìa Puglia si è trasferita prima a Roma e poi a Parigi, dove è diventata pittrice e musicista, e in momenti diversi musa ispiratrice del lavoro artistico e delle passioni amorose di due grandi dell'epoca (amici tra loro): René Letourneur e Jacques Zwobada.



Il dehors nel giardino della Fiermontina Luxury Home

Mentre il fratello Enzo Fiermonte conquistava il successo nel pugilato, e successivamente nella carriera di attore cinematografico negli Stati Uniti. A salvare dall'oblio un tale patrimonio di ricordi e significative testimonianze ci hanno pensato i nipoti di Antonia Fiermonte, i fratelli Fouad Giacomo Filali e Antonia Yasmina Filali, attraverso la creazione di una piccola catena di boutique hotel, con realtà alberghiere in Marocco, Francia e Lecce.

Nel capoluogo salentino, in particolare, Antonia Yasmina si occupa della celebrazione della nonna materna, e insieme a tutto il personale garantisce professionalità e charme squisito alla struttura a lei intitolata. Il suo nome è infatti La Fiermontina Luxury Home, e si sviluppa in rapporto simbiotico con altre due dimore, comunque impreziosite dalla presenza di pregevoli collezioni.



Il giardino con le statue de La Fiermontina

Che si tratti della sontuosa antichità del palazzo Bozzi Corso, o della chicca del Fiermonte Museum (dotato di quattro suite dedicate alla musica, alla pittura, alla scultura e al cinema), dove oltre all'esposizione di opere di Letourneur e Zwobada vengono allestite mostre temporanee.

Zéphyr Restaurant: la cucina libera di Antonio De Carlo

Ci si lascia quindi conquistare dal fascino degli eleganti ambienti interni della Fiermontina: tra il moderno design degli arredi, e il calore della pietra locale; la cura scrupolosa di ogni dettaglio, e il raffinato comfort delle camere. Per poi affacciarsi sul verde del giardino con piscina, che nasconde importanti statue tra gli ulivi secolari, ed accoglie il dehors dello Zéphyr Restaurant, affidato alle cure del bravo maître Alessandro Di Domenico.

Responsabile dei fornelli è invece lo chef e pastry chef Antonio De Carlo, che regala un'impronta personale alla riscoperta delle radici. Eppure, Antonio non ama definirsi pasticciere, al contrario afferma di essere sempre pronto a trasgredire le regole della pasticceria, magari per ottenere canonici risultati, senza però seguire i convenzionali procedimenti.



Responsabile dei fornelli è invece lo chef e pastry chef Antonio De Carlo

Forse perché non ha al suo attivo una preparazione specifica nel settore, ma una formazione a largo raggio, in virtù degli studi presso l'istituto alberghiero di Otranto, della militanza in diverse cucine stellate in Italia e in Europa, e degli insegnamenti di un importante maestro. O forse perché preferisce farsi guidare dall'istinto e dal suo spirito libero e indipendente, che lo spingono a non accontentarsi mai degli obiettivi raggiunti, nella convinzione che il progetto da realizzare in futuro sarà sicuramente più soddisfacente di quello già messo in archivio.

Dall'antipasto al dessert: l'esperienza a tavola

Da qualche tempo è comunque impegnato all'interno di questa splendida cornice, e dalla minestra al dessert, due suoi cavalli di battaglia sono i tradizionali *triddhi*, e cioè briciole di pasta con burro alle erbe mediterranee, limone marocchino, curry e pesce marinato;



Zéphyr triddhi, briciole di pasta con burro alle erbe mediterranee, limone marocchino, curry e pesce marinato e il semifreddo al mustacciolo glassato con crumble al cacao salato e gelato al cioccolato.



Zéphyr semifreddo al mustacciolo glassato con crumble al cacao salato e gelato al cioccolato

Ma è più opportuno seguire l'ordine logico delle portate, e quindi assaggiare la tartare di ricciola con latte di mandorle, fichi secchi mandorlati e olio all'alloro, che evoca i tipici fichi «maritati»;



Zéphyr tartare di ricciola con latte di mandorle, fichi secchi mandorlati e olio all'alloro

oppure la soluzione vegetariana del sedano rapa con nocciole, riduzione di aceto balsamico e salsa verde.

Prima di raggiungere i vertici del risotto con burro, parmigiano e cumino, e della spigola laccata alla salsa barbecue con consommé profumato, rispettivamente rinfrescati dalla spuma all'acqua di pomodoro, e dal critmo (finocchio marino).



Zéphyr spigola laccata alla salsa barbecue con consommé profumato e critmo

Tutti piatti che vengono anche proposti agli ospiti in occasione di alcune cene a quattro mani, organizzate nella magica atmosfera delle sere d'estate sotto le stelle. Come nel caso del recente evento di cui sono stati protagonisti lo stesso Antonio De Carlo e Giuseppe Amato del ristorante Carèm di Martano, chef capaci di creare in perfetta sinergia due paralleli percorsi gastronomici.

E a coloro che hanno la fortuna di pernottare è riservata l'esperienza della prima colazione, indimenticabile tanto per l'impeccabile servizio quanto per l'ottimo menu (anche) alla carta.

Zéphyr Restaurant by La Fiermontina Luxury Home, piazza Scipione De Summa 4, Lecce. Tel. 0832.1798282. Chiusura: da gennaio a marzo. Menu degustazione da 110 e 130 euro.

Gallery











https://pugliosita.it/2026/08/17/lecce-come-si-mangia-da-zephyr-restaurant/