

A Palermo la buona carne ha un nome: Mezzena

22 Settembre 2025



PALERMO - Chi ama la buona carne a Palermo ha trovato il suo indirizzo: Mezzena, la steak house di alta qualità firmata Borgia Group, che ha preso vita in un palazzo storico un tempo

sede della Procura del Re. Un luogo che unisce gusto e memoria, tradizione e innovazione, diventando in meno di un anno un riferimento imprescindibile per gli appassionati.

Dietro il progetto c'è la firma di **Saverio Borgia**, già protagonista della ristorazione palermitana e nazionale con Bioesserì, Molo Sant'Erasmus, Stazione Lago e altre avventure di successo. Con Mezzena, il gruppo punta a una proposta gastronomica interamente dedicata alla carne, trattata con rispetto e competenza, senza compromessi sulla qualità.



La cucina porta a Palermo una novità assoluta: le carni sono cotte alla brace con il sistema Josper, che esalta sapori e aromi grazie alla cottura su carbone vivo. In carta, i grandi classici - lombate e bistecche - incontrano lavorazioni della tradizione siciliana, nazionale e internazionale: dalla fiorentina agli arrosticini abruzzesi, dalle bombette pugliesi alle bracirole messinesi, fino alle polpette.

Un'attenzione speciale è riservata al quinto quarto, protagonista di una giornata a settimana: tagli spesso dimenticati ma ricchi di storia e gusto, riportati al centro della tavola con raffinatezza e orgoglio.



Alla guida della brigata ci sono l'executive chef **Leonardo Di Piazza** e il resident chef **Davide Autovino**, che firmano una proposta fatta di passione, tecnica e trasparenza: la

carne è esposta in una vetrina dedicata, per mostrare al cliente la qualità della materia prima prima ancora della cottura.

“Abbiamo voluto colmare una mancanza nella ristorazione palermitana – spiega Saverio Borgia – offrendo carne di alta qualità cucinata in modo semplice, rispettoso e appassionato. L’obiettivo è far conoscere il prodotto nel suo migliore aspetto, valorizzandone frollatura e riposo, per ottenere morbidezza e sapore autentici”.

Con i suoi arredi caldi, una carta di oltre cento etichette tra vini e birre artigianali, Mezzena non è soltanto un ristorante: è un’esperienza pensata per chi considera la carne non un piatto qualsiasi, ma un patrimonio da scoprire e gustare.

