

MENU' MATERIA | SPAZIO CUCINA

Ricerca, territorio, sostenibilità, tradizione

Da qui parte il viaggio di **Materia | Spazio Cucina**, un cammino perpetuo fatto di recupero di **ricette dell'Isola**, di incontri con **piccoli produttori** e progetti virtuosi, di **ingredienti selezionati** in giro per la Sicilia, di viaggi e scoperte, di stagioni che si susseguono e che, alternandosi, portano assaggi, scambi e idee sempre nuove.

Al centro la **materia** e la **creatività**: il rispetto per ogni ingrediente, l'**etica** e la **sostenibilità** che ci spingono a interpretarlo in ogni sua sfaccettatura, per valorizzarlo e ridurre gli sprechi.

Nasce così un **menù** fuori dai soliti canoni, che racconta **storie e contaminazioni** e che mette al centro sapori e ingredienti, senza schemi. Qui ogni piatto, compreso il nostro **pane**, ha dietro un lavoro minuzioso che prevede studio, cura, tempo e passione.

Un invito a viaggiare con noi - passando **dalla pescheria alla campagna, dalla macelleria alla fattoria, dal mercato alla pasticceria** - per apprezzare la generosità della nostra terra (e non solo), lasciandosi guidare dalla curiosità, dall'istinto e dalla voglia di sperimentare.

La Matera

Zucca al BBQ

Pinoli, Olio alla Salvia, Cavolo Nero - € 18

Cavolfiore al BBQ

Vaniglia, Nocciole e Capperi (8) - € 18

Zuppa di Cipolla

Cipolla bianca siciliana, Funghi Porcini - € 20

Tartare di Manzo

Salsa di Acciughe & Aglio, Foglie di Capperi (4) - € 20

Spaghettoni con Verdura maritata

Olive nere condite, Olio origano e *Muddica* Perciasacchi croccante (1) - € 20

Crudo di Tonnetto Alletterato

Composta di Cipolla di Giarratana, Mayo veg Limone, Menta (4) - € 20

Pastareda in Brodo di Pesce

Scorfano e Gallinella, emulsione Ricci, Olio Aglio & Prezzemolo (1,4) - € 24

Ravioli piastrati d'Aggrassato

Ragù di Pannicolo & Marsala Vigna La Miccia, Cipolla, Pepato Vecchio (1,7) - € 24

Spaghetti a Tutto Tonno

Burro, Bottarga, Garum, Cuore stagionato, Sommacco (1,4,7) - € 24

Pollo ruspante della Domenica

Coscia & Petto croccanti, salsa di Arrosto, Patate 'ncastagnate (6,11) - € 24

Baccalà all'Agghiotta

Patata & Mandorla, Pomodorino candito, Polvere di Capperi, Pane & Olive (1,4,8) - €

26

Costoletta di Manzo al BBQ

Patate schiacciate e affumicate, Insalata di verdure (10) € 28

Ombrina croccante alla Stimpirata

Salsa Agrodolce, Cavolo viola al BBQ (4,6,11) - € 28

Gelato al Pane & Caffè, Panna Montata (1, 7) - € 8

Bavarese e Gelo al Limone, coulis Frutti rossi (1,3,7) - € 10

Panna cotta di Capra, Chutney di Pere Coscia, Timo, Limone (7) - € 10

Torta Cioccolato & Gelato alla Vaniglia salato (1,7) - € 12

Degustazione Caprini della Fattoria Biologica "Albacara" (7) - € 18

Acqua Microfiltrata e Pane di nostra produzione € 3,00 pax

Lo Spazio Cucina

MENU' DEGUSTAZIONE VEGETARIANO € 75

Cavolfiore al BBQ

Zuppa di Cipolla & Funghi Porcini

Spaghettoni Verdure e Olive nere

Zucca al BBQ

Dessert

MENU' DEGUSTAZIONE TERRA € 75

Tartare di Manzo, foglie di Capperi, salsa all'Aglio e Alici

Zucca al BBQ, Salsa Pinoli, Olio Salvia

Ravioli *d'Aggrassato*

Costolette di Manzo e Patate affumicate

Dessert

MENU' DEGUSTAZIONE MARE € 75

Tonno & Cipolla

Baccalà *all'Agghiotta*

Pastareda in Brodo di Gallinella e Scorfano

Ombrina croccante alla *Stimpirata*

Dessert

La degustazione scelta si intende uguale per tutti i commensali

Per tavoli da 8 persone in su si richiede menù degustazione uguale per l'intero tavolo

TABELLA ALLERGENI

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA e prodotti a base di uova
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

La tipologia di Pesce seguirà la disponibilità del Mercato

*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.