

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.

PIATTI VEGETALI DEL CONTADINO E DEL TERRITORIO

Carciofi al BBQ, Pesto di erbe

Maiorchino, Emulsione di Olio Aglio e Prezzemolo (7) - € 18

Porro al BBQ, crema di Cavolo Trunzo e spezie

Olio al porro, Gremolada siciliana (prezzemolo, **mandorla**, capperi) (8) - € 18

Uovo in camicia, Fonduta di **Tuma** persa

Asparagi, emulsione di **Mandorla** di Noto (3,7,8) - € 20

Spaghettoni con Verdura Maritata

Olive Nere condite, Capperi, **Pane** croccante al Timo (1) - € 20

DALLA PESCHERIA

Crudo di **Cefalo*** e Cipolla di Giarratana,

Salsa acidula e **soia**, Mayo Limone, Sommacco e Menta (4,6) - € 20

Spaghetti “Tutto **Tonno**”

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

Pastareda in Brodo di Pesce

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

Triglie* e Lenticchie rosse

Fondo di Lische al Marsala, semi di Finocchio e Finocchietto (4) - € 26

Ombrina* croccante alla *Stimpirata*

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

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.

DALLA MACELLERIA

Carpaccio di Manzo '*Come una Fùata*'

Salsa di **Sarde*** alla brace, **Pecorino**, Basilico, Pomodori confit (4,7) - € 20

Ravioli piastrati *d'Aggrassato*

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

Pollo ruspante *della Domenica*

Coscia & Petto croccanti, salsa di Arrosto, Patate 'ncastagnate, **Burro** (7) - € 24

Brasato di Punta di Petto di Manzo

Mayo di **Nocciole**, Crema di 'Amareddi', **Senape**, Insalata e 'salmoriglio' (8, 10) € 28

DALLA PASTICCERIA, DAL MERCATO e DALLA FATTORIA

Panna cotta **Capra** e Chutney di Pomodoro e Scalogno

Limone, Peperoncino (7) - € 10

Biancomangiare di **Mandorle** di Noto,

Canditi di Limone e Arancia e Miele allo zafferano (8) - € 10

'*U Turruni*, cremoso al Cioccolato, Torrone di **Nocciole**,
gelato **Latticello** e Maggiorana, **croccante** all'arancia (1,7,8) - € 12

Crema al Mandarino, **Panna** e Cioccolato Bianco,

Olive candite, Olio e **sfoglia Mandorla** (1,7,8) - € 12

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

Acqua Microfiltrata e Pane di nostra produzione € 3,50 /pax

*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.

MENU' DEGUSTAZIONE MARE € 75

Crudo di **Cefalo*** e Cipolla di Giarratana,
Salsa acidula e **soia**, Mayo Limone, Sommacco e Menta (4,6)

Triglie* e Lenticchie rosse
Fondo di **Lische** al Marsala, semi di Finocchio e Finocchietto (4)

Pastaredda in Brodo di Pesce
Scorfano e Gallinella*, emulsione **Ricci**, Olio Aglio & Prezzemolo (1,4)

Ombrina* croccante alla Stimpirata
Salsa Agrodolce, **Soia**, **Sesamo**, Cavolo viola al BBQ (4,6,11)

Dessert in abbinamento

MENU' DEGUSTAZIONE TERRA € 75

Carpaccio di Manzo '*Come una Fùata*'
Salsa di **Sarde** alla brace, **Pecorino**, Basilico, Pomodori confit (4,7)

Porro al BBQ, crema di Cavolo Trunzo e spezie
Olio al porro, Gremolada siciliana (prezzemolo, **mandorla**, capperi) (8)

Ravioli piastrati d'Aggrassato
Ragù di Pannicolo & Marsala Vigna La Miccia, Cipolla, **Pepato Vecchio** (1,7)

Brasato di Punta di Petto di Manzo
Mayo di **Nocciole**, Crema di 'Amareddi', **Senape**, Insalata e 'salmoriglio' (8, 10)

Dessert in abbinamento

MENU' DEGUSTAZIONE VEGETARIANO € 75

Carciofi al BBQ, Pesto di erbette
Maiorchino, Emulsione di Olio Aglio e Prezzemolo (7)

Porro al BBQ, crema di Cavolo Trunzo e spezie
Olio al porro, Gremolada siciliana (prezzemolo, **mandorla**, capperi) (8)

Spaghettoni con Verdura Maritata
Olive Nere condite, Capperi, **Pane** croccante al Timo (1)

Uovo in camicia, Fonduta di **Tuma** persa
Asparagi, emulsione di **Mandorla** di Noto (3,7,8)

Dessert in abbinamento

La Degustazione si intende uguale per l'intero Tavolo, per tavoli da 8 persone in su si richiede menù degustazione

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

*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.