

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

Insalata di Cavolfiore, Vaniglia, Nocciole e Capperi (8) - **€ 14**

Zucca al BBQ ed il suo Fondo, emulsione di Pinoli, Olio alla Salvia,
Croccante di Pane e Olive nere (1) - **€ 14**

Zuppa di Cipolla, Fondo di Pane e Funghi Porcini (1) - **€ 16**

Uovo bio in camicia, Fonduta di *Tuma persa*, Cardoncelli ed
emulsione di Mandorle di Noto (3,7,8) - **€ 16**

Spaghettoni mantecati con Fondo Vegetale e Burro alle Arachidi, Cavolo 'Trunzo',
Pane croccante al peperoncino (1,5, 7) - **€ 18**

DALLA PESCHERIA

Insalata di mare: Crudo* di Lampuga e Aguglia imperiale, Seppie, Polpo locale, Limone
candito, Pomodori essiccati, Origano siciliano & salsa al Prezzemolo (1,2,4,9) - **€ 18**

Tagliatelle fresche con Burro affumicato & Timo, Bottarga di Tonno di Favignana e
muddica atturrata di Panettone artigianale (1,3, 7) - **€ 20**

Curadduzzu (Corallini di Timilia) Patate e Vongole, Estratto di Gambero e Riccio, foglie
di *Sinapo* (1, 2,13) - **€ 20**

Triglie ed il loro Fondo, Lenticchie rosse al Marsala,
semi di Finocchio & Finocchietto (4) - **€ 24**

Cernia locale, Cozze, Pane croccante alle Erbe, Guazzetto di pesce (1,4,14) - **€ 26**

La tipologia di Pesce seguirà la disponibilità del Mercato

DALLA MACELLERIA

Spaghettoni con Fondo bruno di Manzo, Burro e *Gremolada* siciliana
(scorze di agrumi, prezzemolo, pinoli, acciuga, capperi) - (1,4,7) - **€ 20**

Lasagne 'Aggrassate' con ragù bianco di Pannicolo, Cipolla, Marsala
e Piacentino ennese (1,7) - **€ 20**

Pancia di Maiale al BBQ, Salsa al *Sommacco*,
Insalata di Verdura con *salmoriglio* (6,10) - **€ 24**

Tagliata di Manzo, Patata affumicata, *Caponata invernale* di Cavolo viola, Mele e Uva
Zibibbo di Pantelleria (6,11) - **€ 26**

DALLA PASTICCERIA, DAL MERCATO e DALLA FATTORIA

Tagliata di Frutta fresca - **€ 6**

Torta di mele, Crema alla Vaniglia, Salsa inglese al Cardamomo (1,3,7) - **€ 10**

Crema di Limone, Salsa di Melograno, Meringa
e croccante salato di Mandorle (3,7,8) - **€ 10**

Cubo di Cioccolato & Pralinato alle Nocciole, crema al Caffè,
Panna affumicata (1,3,7,8) - **€ 12**

Degustazione Caprini
4 Caprini diverse stagionature della Fattoria Biologica "*Albacara*" - **€ 16**

Acqua Microfiltrata e Pane di nostra produzione € 3,00 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 € 70

Insalata di mare

Triglia ed il loro Fondo, Lenticchie rosse al Marsala

Corallini di Timilia, Patate e Vongole, Estratto di Gambero e Riccio, foglie di Sinapo

Cernia locale, Cozze, Pane croccante alle Erbe, Guazzetto di pesce

Dessert

MENU' DEGUSTAZIONE TERRA € 65

Zucca al BBQ, Emulsione di Pinoli, Salvia, croccante di Pane e Olive nere

Zuppa di Cipolla, Fondo di Pane e Funghi Porcini

Lasagne con ragù bianco di Pannicolo al Marsala e Piacentino ennese

Pancia di maiale al BBQ, salsa al *Sommacco* e insalata di Verdure

Dessert

MENU' DEGUSTAZIONE VEGETARIANO € 55

Zuppa di Cipolla, Fondo di Pane e Funghi Porcini

Zucca al BBQ, Emulsione di Pinoli, Salvia, croccante di Pane e Olive nere

Spaghettoni con Fondo Vegetale e Burro alle Arachidi, Cavolo 'Trunzo', Pane al peperoncino

Uovo in camicia, Fonduta di Tuma persa, Funghi Cardoncelli e Mandorle di Noto

Dessert

Abbinamento Vini € 60 pax

La degustazione scelta si intende uguale per l'intero tavolo
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