

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

Lattuga al BBQ, Salsa Limone e Senape, Pane & Pecorino (3,4,7,10) - € 16

Uovo bio in camicia, Hummus di Piselli secchi, Asparagi ed emulsione di Mandorle di Noto (3,6,8) - € 16

Melanzana al BBQ, salsa Pinoli & Maiorchino, Basilico, Olive nere, Alici (1,7,4) - € 18

Spaghettoni con *Verdura maritata*, *Alivi niuri* e *Pane atturrato*
(Verdura mista, Olive nere, Pane tostato) (1) - € 18

DALLA PESCHERIA

Crudo* di Aguglia Imperiale, Fragole, Limone,
Acqua di Pomodoro 'Costoluto di Pachino' (4,6) - € 18

Insalata di mare: Crudo* di Pesce bianco, Seppie, Polpo locale, Cozze, Limone candito,
Pomodori essiccati, Capperi & salsa al Prezzemolo (4,14) - € 20

Spaghettoni Burro & Acciuga, Bottarga di Tonno di Favignana e
muddica atturrata di grano Perciasacchi (1,4, 7) - € 20

Cous Cous incocciato a mano in Zuppa di Pesce
Triglia*, Sgombro*, Calamari*, crudo di Gamberi rossi* (1,2,4,5,14) - € 24

Trancio di Ombrina* , *Garum* di Tonno, Lattuga alla brace (4,7,9) - € 26

La tipologia di Pesce seguirà la disponibilità del Mercato

DALLA MACELLERIA

Tartare di manzo, Salsa di Acciughe & Aglio, Foglie di Capperi (4,5,7) - € 18

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

Fusilloni con salsa di Guancialeggermente piccante, crema fredda di Provola
affumicata (1,7) - € 20

Pancia di Maiale* al BBQ, Salsa al *Sommacco*,
Insalata di Verdura con *salmoriglio* (6,11) - € 24

'Pittinicchi' Ribs di Manzo*, Patate alle erbe, Insalata di verdure (10) € 26

DALLA PASTICCERIA, DAL MERCATO e DALLA FATTORIA

Gelato alle Nocciole con Torrone di Mandorla & Caffè *Jamaica Blue Mountain* (3,7,8) - € 8

Gelato al Limone e Erbe aromatiche (Menta, Basilico, Origano) (7) - € 8

Insalata: Gelato alla Vaniglia, confettura Pomodoro, Olive candite, Olio al Basilico (7) - € 8

Bavarese al Limone, Meringa bruciata, *coulis* Frutti rossi (1,3,7) - € 10

Come un Tiramisù: Mandorla, Panna, Caffè e Cioccolato (3,7,8) - € 12

Torta con crema Fiordilatte al Rhum & Fragole, Arancia candita sciropate (1,3, 7) - € 12

Degustazione Caprini

4 Caprini diverse stagionature della Fattoria Biologica "*Albacara*" - € 18

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 € 75

Crudo* di Aguglia Imperiale, Fragole, Limone,
Acqua di Pomodoro '*Costoluto di Pachino*'

Insalata di mare: Crudo* di Pesce bianco, Seppie, Polpo locale, Cozze, Limone candito,
Pomodori essiccati, Capperi & salsa al Prezzemolo

Cous Cous incocciato a mano in Zuppa di Pesce
Triglia, Sgombro, Calamari, Gamberi rossi

Trancio di Ombrina, Garum di Tonno, Lattuga alla brace

Dessert

MENU' DEGUSTAZIONE TERRA € 70

Tartare di manzo, Foglie di Capperi, Salsa di Acciughe & Salsa di Aglio

Melanzana al BBQ, salsa Pinoli & Maiorchino, Basilico, Olive nere, Alici

Fusilloni con salsa di Guanciaie leggermente piccante,
crema fredda di Provola affumicata

Pancia di Maiale al BBQ, Salsa al Sommacco,
Insalata di Verdura con salmoriglio

Dessert

MENU' DEGUSTAZIONE VEGETARIANO € 65

Lattuga al BBQ, Salsa Limone e Senape, Pane & Pecorino

Melanzana al BBQ, salsa Pinoli & Maiochino, Basilico, Olive nere

Spaghettoni con Crema di Verdure e Olive nere, Pane croccante

Uovo in camicia, Hummus di Piselli, Asparagi e Mandorle di Noto

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