

# 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

## **Lattuga al BBQ**

Salsa Limone e Senape, Pane & Pecorino (3,4,7,10) - € 18

## **Melanzana al BBQ**

salsa Pinoli & Maiorchino, Basilico, Olive nere, Alici (1 4,7) – 18

## **Tartare di manzo**

Salsa di Acciughe & Aglio, Foglie di Capperi (4,5,7) - € 20

## **Insalata di mare**

Crudo di Pesce bianco\*, Seppie, Polpo locale, Cozze, Limone candito,  
Pomodori essiccati, Capperi & salsa al Prezzemolo (4,14) - € 24

## **Spaghettoni con Verdura maritata**

Olive nere condite, e Pane tostato (1) - € 20

## **Fusilloni con salsa di Guanciaie**

estratto di Cipolla, crema fredda di Provola affumicata (1,7) - € 24

## **Spaghetti Burro & Bottarga di Tonno di Favignana**

Acciuga & *muddica atturrata* di grano Perciasacchi (1,4, 7) - € 24

## **Cous Cous incocciato a mano in Zuppa di Pesce**

Triglia, Sgombro, Calamari, crudo di Gamberi rossi\* (1,2,4,5,14) - € 26

## **Pancia di Maiale al BBQ**

Salsa al Sommacco, Insalata di Verdura con salmoriglio ( 6,11) - € 26

## **Trancio di Caponessa**

salsa *Garum* di Tonno, Lattuga alla brace (4,7,9) - € 28

## **‘Pittinicchi’ Ribs di Manzo al BBQ**

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

**Gelato** alla Vaniglia, confettura Pomodoro, Olive candite, Basilico (7) - € 8

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

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

**Torta** con crema Fiordilatte & Basilico, Pesche sciroppate (1,3, 7) - € 12

**Degustazione Caprini** della Fattoria Biologica “Albacara” - € 18

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

# Lo Spazio Cucina

## **MENU' DEGUSTAZIONE VEGETARIANO € 70**

*Zucchina, Menta & Mandorla di Noto*

*Lattuga al BBQ*

*Spaghettoni Verdure e Olive nere*

*Melanzana al BBQ*

*Dessert*

## **MENU' DEGUSTAZIONE TERRA € 80**

*Tartare di Manzo*

*Lattuga al BBQ*

*Melanzana al BBQ*

*Fusilloni con salsa di Guanciale*

*Pancia di Maiale al BBQ al Sommacco*

*Dessert*

## **MENU' DEGUSTAZIONE MARE € 85**

*Lattuga, Alici & Lattuga di mare*

*Insalata di mare*

*Cous Cous incocciato a mano in Zuppa di Pesce*

*Spaghettoni Burro & Acciuga, Bottarga di Tonno*

*Caponessa & salsa Garum di Tonno*

*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.