

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

Carciofi al BBQ

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

Porro al BBQ

Crema e Olio di Porro, Daikon, Gremolada siciliana (prezzemolo, capperi, arancia) - € 18

Uovo in camicia

Fonduta di *Tuma Persa*, Funghi *di Ferla*, emulsione di Mandorla di Noto (3,7,8) - € 2

Tartare di Manzo

Salsa di Alici & Acciughe, salsa all' Aglio, Foglie di Capperi (4) - € 20

Spaghettoni 'Insalata d'Inverno'

Crema di Finocchio, Olive nere, Finocchietto fresco, Limone (1) - € 20

Crudo di Aguglia Imperiale

Purea di scorze di Limone e Cavolo Trunzo (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 "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

Pancia di Maiale al BBQ

Patate schiacciate e affumicate, Insalata di verdure (6,10,11) € 28

Ombrina croccante alla Stimpirata

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

Panna cotta Capra, Chutney di Pera e Scalogno, Timo, Limone, Peperoncino (7) - € 10

'U Turruni Cioccolato, Torrone Nocciole, gelato Latticello e Maggiorana (1,7,8) - € 12

Mandarino 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 € 3,00 pax

Lo Spazio Cucina

MENU' DEGUSTAZIONE VEGETARIANO € 75

Carciofi al BBQ

Porro al BBQ, Daikon, Gremolada siciliana

Spaghettoni Finocchio, Olive, Limone

Uovo in camicia, Tuma Persa, Funghi e Mandorla

Dessert

MENU' DEGUSTAZIONE TERRA € 75

Tartare di Manzo, Alici, Aglio

Porro al BBQ, Daikon, Gremolada siciliana

Ravioli d'Aggrassato, Pepato, Cipolla

Pancia di Maiale al BBQ, Patate affumicate, Insalata di Verdure

Dessert

MENU' DEGUSTAZIONE MARE € 75

Aguglia, Limone e *Trunzo*

Baccalà all'Agghiotta

Patata & Mandorla, Pomodorino candito, Polvere di Capperi, Pane & Olive

Pastaredda 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.