

# 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

**Pastaredda** 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

## 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.