

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

Cipolla al BBQ, Olive siccagne
Fonduta di **Tuma persa**, Olio al Prezzemolo (7) - € 18

Uovo morbido, **Pane** cotto al Pomodoro e basilico,
Ricotta salata e Olio leggermente piccante (1,3,7) - € 18

Melanzana al BBQ, salsa al Basilico
Salsa Pinoli e **Caprino, Alici**, Pane croccante, Pomodori (4,7)- € 20

Spaghettoni con Verdura Maritata
Olive Nere condite, Capperi, **Pane** croccante al Timo (1) - € 22

DALLA PESCHERIA

Crudo di **Tonnetto*** e Cipolla di Giarratana
Salsa acidula e **soia**, Mayo Limone, Sommacco e Menta (4,6) - € 20

Spaghetti “Quinto Quarto di **Tonno**”
Burro, Bottarga, Garum, Cuore stagionato, Sommacco (1,4,7) - € 24

Pastareda in Brodo di Pesce
Scorfano e Gallinella*, **Ricci**, Olio Aglio & Prezzemolo (1,4,14)- € 26

Seppia* ripiena con Cicoria, Semi e Foglie di Finocchietto
il suo **Nero**, salsa di **Mandorla** e Prezzemolo (8,14) - € 28

Cernia* bianca, croccante di **Pane** e Capperi
Umami di **Pomodoro**, Tenerumi e **Gambero rosso locale** (1,2,4,6) - € 32

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.

Gli ingredienti indicati in grassetto sono allergeni elencati nell'ultima pagina

DALLA MACELLERIA

Tartare di Manzo *‘Come una Fùata’*

Salsa di **Sarde*** alla brace, **Pecorino**, Basilico, Pomodori confit (4,7) - € 20

Fusilloni con salsa di Guanciale leggermente piccante
crema fredda di **Provola affumicata** (1,7) - € 24

Pollo ruspante *della Domenica*

Coscia & Petto croccanti, salsa di Arrosto, Patate ‘ncastagnate, **Burro** (7) - € 26

Punta di Petto di Manzo speziata e glassata

Mayo di **Nocciole**, Crema di ‘Amareddi’, **Senape**, Insalata e ‘salmoriglio’ (8,10) -€ 28

DALLA PASTICCERIA, DAL MERCATO e DALLA FATTORIA

Biancomangiare di **Mandorle** di Noto

Canditi di Limone e Arancia e Miele allo zafferano (8) - € 10

Primavera **Gelato** agli Asparagi, **croccante**
Cetriolo, Mela e Zenzero (1,7) - € 12

‘U Turruni, cremoso al Cioccolato, Torrone di **Nocciole**
gelato **Latticello** e Maggiorana, **croccante** all’arancia (1,7,8) - € 12

Melone cantalupo, **Yogurt di Capra** e Cioccolato Bianco
Frolla alla **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.

Gli ingredienti indicati in grassetto sono allergeni elencati nell’ultima pagina

MENU' DEGUSTAZIONE MARE € 75

Crudo di **Tonnetto*** e Cipolla di Giarratana
Salsa acidula e **soia**, Mayo Limone, Sommacco e Menta (4,6)

Seppia* ripiena con Cicoria, Semi e Foglie di Finocchietto
il suo **Nero**, salsa **di Mandorla** e Prezzemolo (1,8,14)

Spaghetti "Quinto Quarto **di Tonno**"
Burro, Bottarga, Garum, Cuore stagionato, Sommacco (1,4,7)

Cernia*, croccante di **Pane** e Capperi
Umami di **Pomodoro**, Tenerumi e **Gambero rosso** locale (1, 2,4,6)

Dessert in abbinamento

MENU' DEGUSTAZIONE TERRA € 75

Tartare di Manzo '*Come una Fùata*'
Salsa di **Sarde** alla brace, **Pecorino**, Basilico, Pomodori confit (4,7)

Melanzana al BBQ, salsa al Basilico
Crema di Pinoli e **Caprino, Alici**, crumble di Pane, Pomodorini (4, 7)

Fusilloni con salsa di Guanciale leggermente piccante
crema fredda di **Provola affumicata** (1,7)

Punta di Petto di Manzo speziata e glassata
Mayo di **Nocciole**, Crema di 'Amareddi', **Senape**, Insalata e 'salmoriglio' (8, 10)

Dessert in abbinamento

MENU' DEGUSTAZIONE VEGETARIANO € 75

Cipolla al BBQ, *Olive siccagne*
Fonduta di Tuma persa, Olio al Prezzemolo (7)

Uovo morbido, **Pane** cotto al Pomodoro e basilico,
Ricotta salata e Olio leggermente piccante (1,3,7)

Spaghettoni con Verdura Maritata
Olive Nere condite, Capperi, **Pane** croccante al Timo (1)

Melanzana al BBQ, salsa al Basilico
Crema di Pinoli e **Caprino**, croccante di Pane, Pomodorini (4, 7)

Dessert in abbinamento

WINE PAIRING

3 Calici € 30 – 5 Calici € 50

La Degustazione si intende uguale per l'intero Tavolo, per tavoli da 8 persone in su si richiede menù degustazione

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.