

DAL CONTADINO

PIATTI VEGETALI DEL CONTADINO E DEL TERRITORIO

Zucca al BBQ e la sua crema, salsa di Pinoli
Olio alla salvia, Pane ai semi di Finocchio - € 18

Cavolfiore al BBQ e olio alla Vaniglia, il suo **Fondo vegetale**
Trito di **Nocciole** e Capperi (7, 8) - € 18

Zucchini al BBQ, **Bernese vegetale**
Salsa di **Pane e Mandorle** di Noto, Menta (1, 7, 8) - € 18

Spaghettone mantecato con Verdure Maritate, **Mandorle**
Limone candito, Uva Zibibbo, **Muddica atturrata** al Timo (1, 8) - € 24

DALLA PESCHERIA

PIATTI A BASE DI PESCE SELEZIONATO DAI PESCATORI DI ZONA

Crudo di **Tonnetto*** *Alletterato*, Composta di Cipolla di Giarratana
Salsa acidula, Limone e Menta (4, 6) - € 22

Crudo di **Ricciola***, Salsa Agrumi e Miso
Olio di Verdura, Bottarga di **Tonno** (4) - € 24

Insalata di **Baccalà*** cotto con olio all'Origano, Salsa di **Mandorle**
affumicata, Olive, Capperi, Arancia (4, 8) - € 24

Ditali rigati in acqua di Patate e **Cozze**, emulsione di **crostacei** e
Riccio, Lattume di **Tonno** e Cicoria (1, 4, 12, 14) - € 26

Spaghettoni Verdura Maritata, **Alici***, Uva Zibibbo di Pantelleria
Mandorla, Limone Candito, Pane al timo (1, 4, 8, 12) - € 24

Filetto di **Ombrina*** croccante, **Umami** di Pomodoro
Tenerumi e **Gambero rosso*** locale (2, 4, 6, 12) - € 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

PIATTI A BASE DI CARNE SELEZIONATA TRA I MIGLIORI ALLEVATORI

Cruda di Manzo*, **Salsa** di Lievito e **Mandorle**

Salsa Aglio e Olio verde alla senape, acidulato di Prugne (6,7,8) € 24

Mezze Maniche con Ragù di cortile al Vecchio Samperi

De Bartoli, **Besciamella** vegetale, Rosmarino (1, 7, 12) - € 26

Vitello al BBQ, Patata schiacciata affumicata

Fondo Bruno e Misticanza (12) - € 28

DALLA PASTICCERIA

DAL MERCATO E DALLA FATTORIA, LE NOSTRE PROPOSTE DOLCI

Sorbetto di frutta di stagione - € 8

(gluten free, lactose free)

Mela e Sedano Sorbetto, Cremoso di Panna acidula

Meringa al Pepe lungo (3,9) - € 12

(gluten free, lactose free)

Limone, Giggiulena, Gelato al latte di **Capra e Mandorla**

Sfoglia di **Pane** (1, 3, 7, 8, 11) - € 12

(anche gluten free)

Torta Cioccolato e Mandorle di Avola, Gelato al **latticello**

Salsa all'Alloro, Cioccolato di Modica, Limone candito (1, 3, 7, 8) - € 12

(gluten free)

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.

DEGUSTAZIONE MATERIA 75 €

Tre percorsi ispirati ai nostri Elementi: Terra, Mare, Vegetale

Una degustazione da 5 portate. A scelta tra menù di Terra, Mare o Vegetale.

Il percorso verrà costruito quotidianamente dalla cucina, seguendo stagionalità, disponibilità del mercato e ispirazione della Chef.

DEGUSTAZIONE SPAZIO CUCINA 95 €

Un percorso attraverso Mare, Terra e Vegetale ad ispirazione della Chef

Una degustazione da 7 portate.

Un percorso più ampio che racconta la cucina di Materia attraverso i piatti che meglio rappresentano la ricerca e l'identità del momento.

Per garantire tempi di servizio coerenti, la degustazione si intende uguale per tutti i commensali anche nei tavoli da 2 persone, e diventa obbligatoria a partire da 8 persone, con eventuali adattamenti per allergie o intolleranze da comunicare al momento della prenotazione.

WINE PAIRING

3 Calici - € 30

4 Calici - € 40

5 Calici - € 50

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.

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.*