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

Cipolla arrosto, **fonduta di Normanno di Sicilia**
Fondo di Cipolle rosse**,** croccante di Olive nere *siccagne* (7,12) - € 18

Spaghettone mantecato con crema di Funghi di Ferla,
semi di Carrubba e Prezzemolo (1, 7) - € 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 con salsa al Quinto Quarto di Tonno
Burro acido, Ventresca di Ricciola e Maggiorana (1, 4, 7, 12) - € 24

Filetto di **Ombrina*** croccante, **Salsa Stimpirata**
Carota e Polvere di olive verdi (4, 6, 11, 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 di **Pecorino** e Olio al Cipollotto, 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

Pancia di Maiale al BBQ
Salsa Sommacco, Cavolo Trunzo (6, 11) - € 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.*