



## MENU DEGUSTAZIONE

### VINCITORE “PREMIO BEZZO 2018”

#### *ANTIPASTO: CAPONATA DI VERDURE*

La scelta di questa pietanza è motivata dalla ricerca di proporre le ricette tradizionali della cucina siciliana, abilmente reinterpretate dalla nostra chef, abilissima nel reinventare i piatti aggiungendo spesso profumi, sapori e tecniche di cottura tipiche della cucina d’Africa, che tanto ha influenzato la cucina dell’isola. Nella scelta degli ingredienti si prediligono sempre le produzioni della nostra cooperativa (miele e mandorle) all’interno della Valle dei Templi. La scelta delle verdure rispecchia, ove possibile, le produzioni stagionali del territorio. Per questo non proponiamo sempre la solita caponata di melanzane, solitamente estiva o d’inizio autunno. Elemento fondamentale di tutte le nostre preparazioni è l’Olio extra vergine d’oliva BIO, nelle varietà Giarrappa e Coratina e la Cipolla Paglina di Castrofilippo, fornita dai produttori aderenti all’Associazione Produttori di Cipolla Paglina di Castrofilippo (presidio Slow Food). Miele Diodoros, della nostra cooperativa Al Kharub. Le tecniche di cottura a vapore e l’utilizzo selezione del nostro miele e delle nostre mandorle, costituisce un interessante elemento innovativo, riconosciuto e apprezzato dalla clientela locale. La presentazione del piatto indica sempre gli ingredienti, cercando di dare sempre qualche accenno all’origine e alla cultura legata al piatto. Nella scelta degli ingredienti si predilige sempre, ove possibile, la scelta di biodiversità locali, come in questo, caso, il miele di Apis mellifera sicilian (ape nera sicula) di ns produzione e la Cipolla Paglina di Castrofilippo. I nostri menù sono stati definiti, dalla nostra stessa clientela, menù inclusivi poichè dalla sapiente integrazione multiculturale, possiamo trovare piatti naturalmente senza glutine, senza lattosio, vegetariani e vegani, senza per questo dedicare menù specifici. Inoltre, per motivi religiosi, nel nostro ristorante non si cucina carne di maiale.

#### *PRIMO: COUSCOUS DI TERRA*

Il couscous tradizionale rappresenta un importante anello di congiunzione tra la cultura della cucina della Sicilia occidentale (ove da qualche secolo è diventata pietanza tradizionale) e quella della vicina Africa. Tutti gli ingredienti vengono selezionati secondo stagione e produzioni locali. In questo piatto risulta fondamentale la scelta della semola, che deve essere di grano duro siciliano, possibilmente macinata a pietra, e nella giusta granulometria per conservare profumi e sapori, che si manterranno nel piatto finale.

#### *SECONDO: POLPETTE DI PESCE AZZURRO*

L’utilizzo del pesce azzurro, oltre a rispettare la tradizione e l’utilizzo delle specie mediterranee più diffuse e consumate sulle nostre tavole, consente di coniugare gusto, salute, economicità e valorizzazione delle specie locali. Non specifichiamo mai la specie del pesce utilizzato, perché sempre variabile in base alle stagioni, alle condizioni meteo e tecniche di pesca utilizzate nel corso dei mesi dalle marinerie locali. Pertanto il pescato del giorno può variare anche da settimana in settimana. Il pesce, proveniente dalla marineria di Porto Empedocle o di quella, più significativa, di Sciacca ci viene fornito giornalmente dalla pescheria l’Amo in bocca.

#### *DOLCE: SHERBET DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE*

Dallo sherbet arabo, che in Sicilia diede vita al moderno gelato, questo semplice dolce tradizionale, realizzato con acqua zucchero e frutta di stagione (in autunno fichi d’india o melone giallo).

#### *BEVANDE: GINGER*

Bevanda tradizionale del Senegal, consumata soprattutto durante il Ramadan, molto energetica e con forti proprietà vasodilatatrici e benefiche, ottima per la gola e la voce. Da questa viene il nome del ristorante. Apprezzatissima da parte della clientela che è solita riferire che questa bevanda “crea dipendenza”.

## I MENU' DEGLI ALTRI 8 FINALISTI

### RISTORANTE TERRACOTTA (Ag): 2° classificato

- *Macco di fave con robiola di capra girgentana*
- *Tagliatella di perciasacchi (grano antico) scorfano e mandorla*
- *Sugarello in olio cottura e bieta selvatica croccante*
- *Gelato di ricotta in salsa di cioccolato di Modica all'arancia e pistacchio*
- *Bevande: Vino nero d'Avola, e vino Marsala per il dolce*

### RISTORANTE 12 MONACI (Pr): 3° classificato

- *Lumache in umido su bruschetta di pane di lievito madre e farro con acqua di prezzemolo montata e vecchia rivisitata*
- *Gnocchi di zucca su crema di pioniere concentrato di lambrusco salici monte delle vigne e aria di mostarda*
- *Battuta di Fassona con gelatina di verza e acciughe e olio da frangitura contemporanea di olive & mandarino*
- *Pannacotta di mascarpone su biscotto e sorgo con inserto di Bargnolino*
- *Bevande: alla carta, talvolta si consiglia abbinamento con birra artigianale locale*

### RISTORANTE AL VEDEL (Pr)

- *Sformato alla Zucca, fonduta al Parmigiano Reggiano morbido e porcini trifolati*
- *Il Culatello di Zibello Dop di 26 mesi e la selezione dei nostri salumi del Podere Cadassa*
- *"Tortel Dols" di Colorno*
- *La "Picaja", punta di vitello ripiena servita con le patate arrostate*
- *La torta Duchessa, dolce tipico con cioccolato, zabaione e nocciole*
- *Bevande: lasciamo sempre al cliente la scelta*

### OSTERIA DEI FIORI (Mc)

- *Panzanella alla maceratese con ciauscolo*
- *Tagliuili pelusi al sugo finto con ceci e guanciale*
- *Coniglio in porchetta con finocchio selvatiche e pure di patata rossa di Colfiorito*
- *Neve nel bicchiere con la sapa e biscottini all'anice*
- *Bevande: Bianco dei Colli maceratesi Ribona Doc*

### TRATTORIA "LA PORTA A VIAROLO" (Pr)

- *Spalla cotta di San Secondo con Torta fritta - Cipolle di Tropea in Agrodolce*
- *Tortelli di Zucca*
- *Trippa alla Parmigiana*
- *Budino della Nonna*
- *Bevande: Malvasia (lo Champagne di Parma come lo definì Maria Luigia al tempo del Suo Ducato), Lambrusco, Fortana delle Bassa, Rosso dei Colli di Parma; preferiamo comunque portare la Carta dei Vini per lasciare libero il cliente nella scelta*

### TRATTORIA DEL CACCIATORE (Pr)

- *Polentina con Fonduta di Parmigiano Reggiano e Porcini trifolati*
- *Tortelli di Zucca e amaretti*
- *Stufato di Cinghiale dal consorzio della Valtaro e Valceno*
- *Semifreddo alle Prugne Zucchelle in vin brulé*
- *Bevande: Vini del consorzio dei colli di Parma*

### OSTERIA "LA VOLPE E L'UVA" (Mc)

- *Tartara di vitello marchigiano I.G.P.*
- *Tortelli di ciauscolo e patate, crema di cavolfiore e spuma di pecorino dei Sibillini*
- *Polpette di coniglio "all'ascolana"*
- *Semifreddo alle noci e fichi, glassa al cioccolato bianco, rapa e lime*
- *Bevande: vini locali al calice abbinati per ogni piatto*

### OSTERIA AMAROTTO (Al)

- *Girello tonnato alla moda dei frati di Crea*
- *Agnolotti ai tre arrosti*
- *Stracotto di vitello al vecchio Barbera con polenta*
- *Mousse allo zabaione con krumiri casalesi*
- *Bevande: Bicchiere di Barbera oppure Grignolino*