



“LA TRADIZIONE DI OGGI È
L’INNOVAZIONE DI IERI”



INTRODUZIONE

Tradizione e territorio costituiscono per noi un patrimonio da non disperdere, da esplorare e proporre ai nostri ospiti: tutte quelle persone, fortunatamente tante, ancora capaci di godere anche della diversità di ricette e di sapori. Quotidianamente cerchiamo di recuperare e rielaborare, insieme al nostro chef, tutte quelle preparazioni, sempre più spesso dimenticate, che le nostre mamme hanno imparato dalle loro e così, indietro nel tempo, sino a chi quella cultura ci ha lasciato in eredità, fossero essi greci o bizantini, arabi o normanni, fenici o aragonesi.

Il ristorante propone menù che cambiano con il susseguirsi delle stagioni e che sono il risultato di una costante ricerca finalizzata a mettere insieme il buono con l'accessibile, la tradizione con la rivisitazione, i sensi con il senso.

Tutto questo giocando, ma rispettandole, con le materie prime, trasformandole con tecniche di cottura innovative, proponendone consistenze, temperature ed accostamenti inaspettati, raccontandone origine ed utilizzo nella storia della cultura enogastronomica siciliana.

LO CHEF

Fine conoscitore di tutte le materie prime che, ogni mattina, sceglie personalmente, Enzo si esalta con la cucina di tradizione.

Il suo incontro con Casa & Putia ha fatto sì che ne sposasse la filosofia, fatta di tradizione ed innovazione, di eccellenze e di memoria, di stagionalità e di qualità.

Insieme ad Adriana, propone un menù in cui i sapori delle deliziose materie prime siciliane vengono presentati in una maniera più moderna mantenendo, comunque, uno sguardo nel passato.

ALLEANZA TRA CUOCHI E PRESIDI SLOW FOOD

Casa & Putia Ristorante partecipa al progetto "Alleanza tra Cuochi e Presidi Slow Food". L'Alleanza è una rete solidale che lega i produttori dei Presidi ai ristoratori che si impegnano a cucinare e valorizzare i loro prodotti e garantiscono l'impiego regolare dei prodotti di almeno tre Presidi contrassegnandoli nei menu con il segno:  per un cibo buono, genuino, naturale e pulito, ma anche rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato e allevato.

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.presidislowlowfood.it

LE RICETTE proposte sono legate esclusivamente a materie prime fresche ed alla loro provenienza anche da piccole produzioni dislocate in tutta la Sicilia; pertanto, indipendentemente dalla nostra volontà, alcuni piatti potrebbero subire delle variazioni.

LA DEGUSTAZIONE viene realizzata per l'intero tavolo e non prevede il coperto.

PER GARANTIRVI la migliore qualità possibile, serviamo piatti espressi e, comunque, preparati al momento, per cui *saprete perdonarci* eventuali attese.

IL PREZZO delle mezze porzioni viene calcolato al 60% di quello del piatto completo.

Alcuni piatti del nostro menù possono prevedere una variazione Gluten-free con una maggiorazione di euro 2,00.

LA SICILIA IN DISPENSA

Il sapore della memoria

E' la linea di prodotti con cui vogliamo testimoniare l'amore per la nostra Terra.

Antiche ricette e produttori appassionati, per raccontarvi la Sicilia e le sue unicità.

Una Sicilia da tenere a portata di mano, in dispensa, per riportare sulle vostre tavole sapori e profumi autentici.

www.lasiciliaindispensa.it





[...] *Ci si può divertire scegliendo tra i piatti della carta e una degustazione tematica. Da un lato una scelta libera all'interno di un ventaglio di proposte, dall'altro un percorso già definito, di cui lo chef ha tracciato uno svolgimento, tra ingredienti, preparazioni, sapori e consistenze.*

La carta rispetta molto la libertà dell'ospite che viene a mangiare da noi.

La degustazione è invece un atto di fiducia, come andare a cena da amici. Non sceglierai cosa mangiare, ma ti affiderai ai padroni di casa sapendo che la fiducia è un'ingrediente speciale che darà sapore allo stare bene a tavola. [...]

MENÙ DEGUSTAZIONE AD OCCHI CHIUSI PER LA SICILIA

UN PERCORSO GUIDATO DALLO CHEF E PENSATO PER I NOSTRI OSPITI

DEGUSTAZIONE 4 PORTATE
ACCOGLIENZA, ANTIPASTO, PRIMO E SECONDO

DEGUSTAZIONE 6 PORTATE
ACCOGLIENZA, 3 ANTIPASTI, PRIMO E SECONDO

LA DEGUSTAZIONE VIENE REALIZZATA PER L'INTERO TAVOLO

LA DEGUSTAZIONE NON PREVEDE IL COPERTO

 PRESIDIO SLOW FOOD

GENTI DI SICILIA

MENÙ A LA CARTE

Occorre recuperare e diffondere i prodotti del territorio e i saperi per cucinarli: saperi che corrono il rischio di scomparire insieme alla biodiversità agroalimentare che li ha ispirati; prodotti soppiantati da cibi proposti dall'industria alimentare, da un'agricoltura intensiva, schiava della chimica e condizionata dal mercato globale.

[...] *Saranno i contadini a salvare il mondo, con i loro saperi, grazie alla loro estraneità con il modello di pensiero imperante, grazie al fatto che sanno lavorare in sintonia con la natura, con la madre Terra [...]*

Carlo Petrini, Terra Madre

ANTIPASTI

CAPONATA DI STOCCO CON CAPPERI DI SALINA🌻, OLIO NOCELLARA DEL BELICE

TARTARE DI SCOTTONA, CIPOLLOTTO FRESCO, SCAGLIE DI PROVOLA DEI NEBRODI🌻, SALE MARINO DI TRAPANI AI 4 PEPI🌻, OLIO DI TONDA IBLEA

TORTA DI ALICI

POLPO ARROSTO, STRACCIATELLA DI BUFALA, CROCCANTE DI TUMMINIA, SALE MARINO DI TRAPANI ALL'ARANCIA🌻, OLIO DI MINUTA🌻

FLAN DI ASPARAGI SU FONDUTA DI CACIOCAVALLO RAGUSANO🌻 E POMODORINO CONFIT

I CRUDI, GLI OLII🌻, I SALI🌻

PRIMI

CHICCHE DI PATATE MANTECATE CON FONDUTA DI VASTEDDA DEL BELICE🌻 E VONGOLE VERACI

SPAGHETTONI CON GHIOTTA ESTIVA DI STOCCO

PACCHERI CON POMODORINI GIALLI E ROSSI DI PACHINO E
GAMBERO ROSSO* DI MAZARA

16

CALAMARATA CON RAGÙ DI PESCE AZZURRO CON MOLLIKA TOSTATA

FUSILLONI CON VERDURE DI STAGIONE E SCAGLIE DI RICOTTA
SALATA

SECONDI

TRIGLIA A BECCAFICO, VASTEDDA DEL BELICE🌻, CHIPS DI CIPOLLA DI
TROPEA E PATATE VIOLA

CONIGLIO ALLA STIMPIRATA ALLA NOSTRA MANIERA

INVOLTINO DI SPATOLA CON GUAZZETTO DI COZZE E VONGOLE SU
CREMA DI PATATE

PESCATO DEL GIORNO IN ACQUA DI MARE

TAGLIATA DI MANZO, SCAGLIE DI ETNAGRANA, SALE MARINO DI
TRAPANI🌻, OLIO DI MINUTA🌻

PATATE VASTASE ALLA TRAPANESE

CHEESICILY

SELEZIONE DI FORMAGGI SICILIANI - D.O.P. E/O PRESIDI SLOW FOOD🌻

SELEZIONE DI FORMAGGI E SALUMI SICILIANI - D.O.P. E/O PRESIDI
SLOW FOOD🌻

DESSERT

RICOTTAMISÙ

CIALDA DI CUDDUREDDA DI DELIA  CON CREMA ALL'ARANCIA E GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

SOUFFLÈ CALDO AL CIOCCOLATO DI MODICA E FARINA DI GRANO ANTICO, GELATO ALLA VANIGLIA

GELO DI SICILIA

CANNOLO SICILIANO

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO CON CROCCANTE DI FRUTTA SECCA

CREMA CHANTILLY, CRUMBLE AL LIMONE INTERDONATO E PASTA AMARA DI MODICA

I DESSERT SONO FATTI IN MANIERA ARTIGIANALE.
PASSIONE, VOLONTÀ E MATERIE PRIME DI ECCELLENZA, SONO GLI INGREDIENTI
CHE IL NOSTRO GIOVANE PASTICCERE ANDREA UTILIZZA PER FARVI FINIRE IN
DOLCEZZA.

 PRESIDIO SLOW FOOD

I MIELI E LE MARMELLATE SONO
PRODOTTI LA SICILIA IN DISPENSA
WWW.LASICILIAINDISPENSA.IT

IL CIOCCOLATO MODICANO UTILIZZATO È
PRODOTTO DALLA "CASA DON PUGLISI"

N.B. IL MENÙ POTRÀ SUBIRE VARIAZIONI
INDIPENDENTI DALLA NOSTRA VOLONTÀ

IL PESCE CRUDO È STATO PREVENTIVAMENTE ABBATTUTO
TERMICAMENTE, SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE 853/2004

ALCUNI ALIMENTI* PRESENTI NEL MENÙ, SE NON
REPERITI FRESCHI, POTREBBERO ESSERE SURGELATI



Caro ospite , se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (¹);
- b) maltodestrine a base di grano (¹);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (¹);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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 SO² totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43

(¹) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.