



*Un altro modo
di essere agriturismo*

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Su richiesta il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibilità di allergeni in ogni alimento da noi somministrato o commercializzato.

Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni elementi potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento di temperatura a -18°C

Coperto € 3.00



Perché non si perda la memoria...

Nella tradizione Iblea e ragusana si individuano due tipi di cucina, quella “popolare e contadina” e quella “baronale”.

La cucina contadina, ricca di gusto, è fatta di ingredienti e prodotti naturali, semplici, genuini, poco elaborati e ricchi di sapore.

I prodotti locali danno origine ad una gustosa cucina che non ama le ricette particolarmente elaborate. Le saporite verdure, spontanee o coltivate, il robusto gusto dell'olio di oliva, le aromatiche e profumate erbe spontanee quali: Sataredda (timo selvatico), l'arifinu, u zaffaranu, i finucciaddi a timpa, i ciappiri suttasale, sono tutti condimenti di primaria importanza di questa cucina definita impropriamente “povera”.

Per la preparazione delle ricette tradizionali, la cucina popolare ricorreva all'abbondanza delle risorse offerte dal territorio; di conseguenza, mentre le famiglie dei pescatori usavano quasi esclusivamente i prodotti della pesca e consideravano un vero e proprio lusso la concessione della carne, gli abitanti degli altopiani iblei utilizzavano principalmente carne di agnello, maiale, pollame, nonché verdure spontanee o coltivate.

La cucina Baronale è particolarmente ricca ed elaborata per gli apporti di diverse tradizioni culturali, dalla greca



all'araba, alla francese ed alla spagnola.

Fu caratterizzata dalla presenza dei Monsù (dal francese “Monsieur”) che erano cuochi contesi dalle famiglie dei nobili e dagli alti prelati e che mirabilmente armonizzavano i diversi influssi delle anzidette dominazioni, arricchendo le preparazioni delle pietanze con elaborate varianti dal gusto aristocratico e raffinato.

L'agnello alla brace e ricotta salata ai greci, le cipolle al forno e “u Maccu” ai romani, “u Farsumairu” si collega alla tradizione francese, le “Mpanate” e le cassate di ricotta hanno origine spagnola, il cioccolato, il pomodoro e le melanzane furono introdotte dagli spagnoli, la canna da zucchero, il sesamo, il gelsomino, il pistacchio, l'anice, la cannella, lo zafferano, sono stati introdotti dagli arabi, come a “Ghiuggghiulena”, tipico torrone ibleo a base di sesamo e miele e i “Mucatoli”, detti anche ossa dei morti, ripieni di frutta secca, fichi secchi e confettura.

Ed è proprio questo che vogliamo fare a “Gramole”: riscoprire il percorso culinario che ci ha portato fino ad oggi insieme a voi.

Tutte le nozioni sono prese da testi e personaggi storici locali che hanno voluto divulgare queste informazioni fino ad oggi e che tengo custodite accuratamente da me.

Fabio Ulcano



MENU DEL RICORDO CONTADINO

A prupuòsitu: tu ricuòrdi comu u facia u manciari a mamà? Viagghiu 'nde sciauri, 'nde sapùri e 'nde trarizioni re nuòstri casi. "Cu zappa vivi acqua, cu futti vivi vinu"

"Chi zappa beve acqua, chi ruba beve vino" "Chi lavora meno, guadagna di più"

Miniminagghi - Indovinello

Don Luciànu, Don Lucianu, cchi faciti nda stu ciànu? Nun manciati, nun mmiviti, siccu e lungu vi faciti. Don Luciano, Don Luciano, cosa state facendo in questo campo? Nonostante non mangiate, e non bevete, crescete magro e lungo.

Pi Spizzuliari

Arancina cu pummaroru, pruovulu friscu e
basilicò
Arancino con pomodoro, provoletta fresca e
basilico

Antipasto

I purpitti ra nonna ca ricotta, sausizza sicca e
a ielatina ri maiali
Polpette della nonna con ricotta e salsiccia
secca affumicata, cavolo in agrodolce e
gelatina di maiale

Primo

I Taccunedda all'uovu che ciciri cucivoli, a
cicoria frisca e u finuccieddu a timpa
Tagliatella corta all'uovo con ceci secchi
modicani, cicoria e finocchietto selvatico

Secondo

U maiali cuottu nto vino co pani frittu nta'
l'uovo
Guancia di maiale brasata al vino rosso

Dolce

Crispeddi ri risu co mele ri sattra
Crespelle di riso con miele di timo

65.00 Euro a persona
Comprende: coperto, acqua

*Questo menu deve essere scelto da tutto il tavolo





MENU DEGUSTAZIONE *

“Fabio fai tu”

4 Portate

+ 1 Benvenuto di Fabio

Antipasto, primo, secondo e dolce

A scelta tra:

Pesce, Carne, Vegetariano, Vegano, No Glutine

65.00 Euro a persona

Comprende: coperto e acqua

2 PORTATE

+ 1 benvenuto di Fabio

Benvenuto, Antipasto, Primo

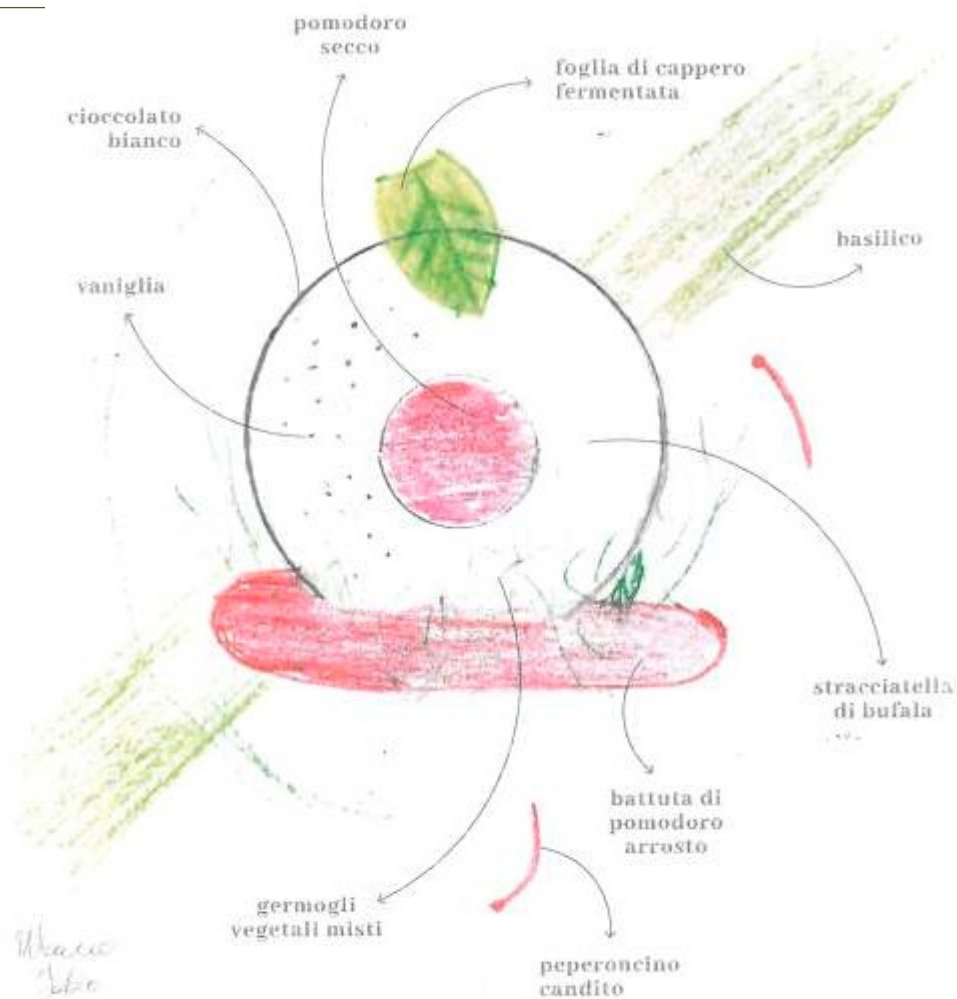
A scelta tra:

Pesce, Carne, Vegetariano, Vegano, No Glutine

45.00 Euro a persona

Comprende: coperto e acqua

L'APPARENZA INGANNA



ANTIPASTI

Affumicati anni '80

Pesce mediterraneo e non, leggermente affumicato all'ulivo con abbinamento di giardiniera all'italiana con le verdure dell'orto della Tenuta

Euro 24.00

Una bufala di Calamaro

Scottato, crema di ortaggi stagionali, salsa di mozzarella di bufala iblea, pomodorini confit e limone candito

Euro 22.00

Ricordo d'Infanzia

Uovo “ciruso”, pane fritto nell’uovo, tartare di gambero rosso, alga wakame al sesamo, spuma di patate e fava di cacao

Euro 24.00

Dalla campagna Iblea al Mediterraneo

Panino alle patate e sesamo di Ispica, tonno mediterraneo scottato, insalata di cime di cappero, cipolla caramellata, crema di pomodori secchi e menta

Euro 24.00

Un Amore inaspettato

Il tartufo nero estivo, crema di Ragusano, salsiccia secca di cinghiale, polvere di zucca e zafferano ibleo, spuma di patate, ortaggi disidratati, germogli vegetali.

Euro 26.00

L'Apparenza Inganna

Come una caprese di pomodoro secco e bufala ragusana, batura di pomodoro arrosto e basilico, foglie di capperi fermentato, cioccolato bianco e vaniglia bourbon

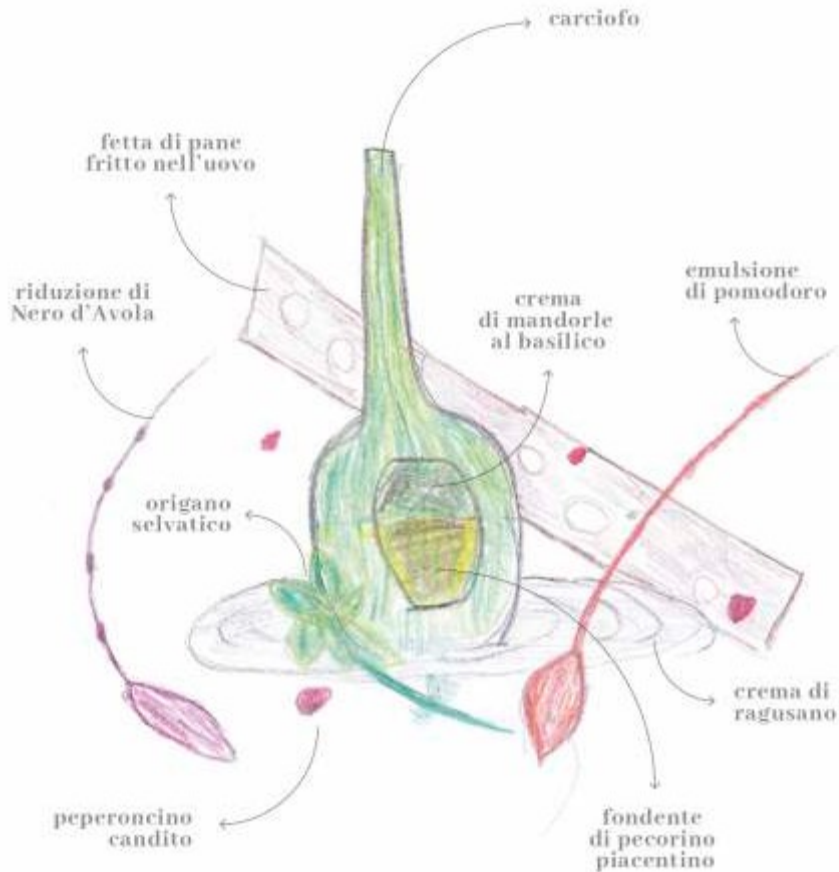
Euro 22.00

Sicilia – Piemonte 1561 km solo andata

Prosciutto cotto della casa di maiale nostrano con spuma di tonno, giardiniera all'italiana e crema di Ragusano

Euro 20.00

CARCIOFO AMMUDDICATO



Walter
M. Lio



PRIMI

Spaghetti alla coque
battuta di gambero rosso e polvere di zucca e zafferano
ibleo e crema alla coque

Euro 22.00

Linguina a modo mio
Aglio, olio e peperoncino, con vongole, tenerume,
limone e polvere di pomodoro

Euro 22.00

“U ripiddu 'nivicatu”
Risotto al nero di seppia, latte di mandorla, zagara e
ricotta salata

Euro 22.00

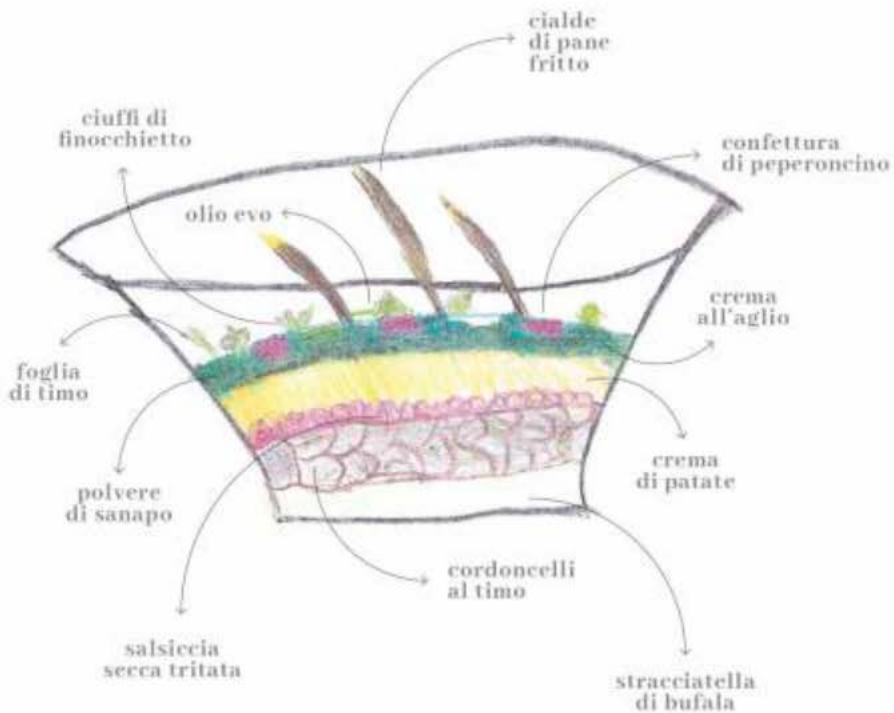
Pasta rattata di grano margherito
Con zucchina siciliana, tenerume, tuorlo d'uovo marinato
e crema di Ragusano

Euro 20.00

Tagliatella farcita allo zafferano ibleo e pepe nero
con ricotta vaccina, basilico, ragù d'agnello nostrano e
pecorino piacentino ennese

Euro 20.00

ALTOPIANO IBLEO



Waco
di
Ibleo

SECONDI

La mia zuppa di pesce
con sugo di cernia “allattata” e riso soffiato

Euro 28.00

Baccalà
in olio cottura, tartare di gamberone rosso, pane
fritto nell'uovo, alga Wakame al sesamo e spuma
di patata

Euro 28.00

Agnello affumicato al fieno fresco, crema di
carote e patate alla brace, la sua spuma e ristretto
di mosto “annuciuto”

Euro 28.00

Filetto di manzo “Dolce Savoia” e salsa a
pattuisa
filetto farcito con mandorle, arancia candita,
arancia amara, cumino, con salsa derivata
dall'antica ricetta del coniglio “a pattuisa”, cioè
con aggiunta di cacao, portato in Sicilia dai
conquistatori portoghesi

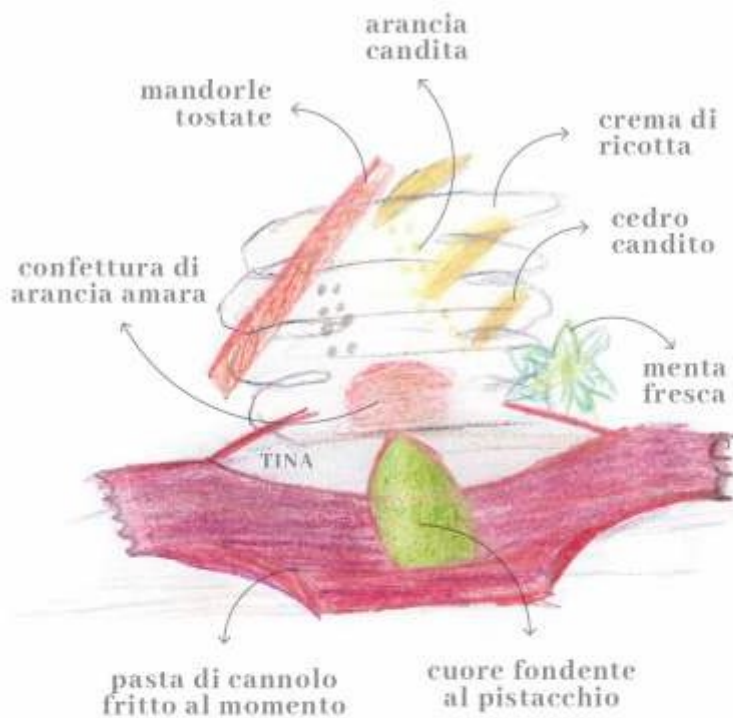
Euro 28.00

Guancia di maiale brasata al Nero d'Avola di Tenuta
Chiaramonte, crema di broccolo, lardo nostrano e
crostone di pane

Euro 24.00



COME UN CANNOLO
2016



Walter
Tizio

LEGGENDA ALLERGENI

- | | | | |
|---|--|---|--|
|  | 01. Cereali contenenti glutine:
grano, segale, orzo, avena
e prodotti derivati. |  | 09. Sedano e prodotti
a base di sedano. |
|  | 02. Crostacei e prodotti
a base di crostacei. |  | 10. Senape e prodotti
a base di senape. |
|  | 03. Uova e prodotti
a base di uova. |  | 11. Semi di sesamo
e prodotti a base
di semi di sesamo. |
|  | 04. Pesce e prodotti
a base di pesce. |  | 12. Anidride solforosa
esolfitiin
concentrazioni
superiori a 10 mg/kg
o 10 mg/litro. |
|  | 05. Arachidi e prodotti
a base di arachidi. |  | 13. Lupini e prodotti
a base di lupini. |
|  | 06. Soia e prodotti
a base di soia. |  | 14. Molluschi e prodotti
a base di molluschi. |
|  | 07. Latte e prodotti
a base di latte
(incluso lattosio). |  | 15. Ragù |
|  | 08. Frutta a guscio, vale a dire:
mandorle, nocciole, noci,
noci di acagiù, noci di pecan,
noci del Brasile, pistacchi,
noci macadamia o noci del
Queensland e i loro prodotti. |  | 16. Pangrattato |
| | |  | 17. Vino |