



Menù





Mè Cumpari Turiddu



Turiddu, un ragazzino che cresce in America con i racconti della nonna siciliana, emigrata un dì che fu nel "Novumunnu".

"Quasi comuchiddu du paisi" era il ritornello che la donna ripeteva nel cucinare e nello scambiarsi antiche ricette con le "commari" siciliane emigrate, vicine di cortile.

Divenuto adulto con il ricettario della nonna e i racconti di quella Sicilia dai sapori lontani, si mette in cerca delle sue radici.

Ha inizio il suo viaggio tra piccole produzioni artigianali e Presidi Slow Food, oggi a rischio d'estinzione, identità e memoria delle tradizioni della nostra Isola.

Un piccolo pezzo d'America però lo porta con sé: il Jazz che scandirà il ritmo dei suoi passi tracampagna e fornelli!



Slow Food®

Alleanza dei Cuochi

Il nostro ristorante aderisce alla Alleanza Slow Food dei Cuochi: una rete internazionale di Cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del gusto e delle piccole produzioni locali "buone pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione.

La legenda di Turiddu:



I piatti contrassegnati da questo simbolo sono preparati con prodotti dei Presidi Slow Food. Presidi sono Progetti Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



Proposte vegetariane



I Viaggi di Turiddu





Benvenuti,
nella cucina con orto di Me Cumpari Turiddu

Lo Chef Gianluca Leocata

La nostra è una cucina espressa che si ispira alla cucina tradizionale Siciliana della nonna con un tocco di rivisitazione.

I nostri piatti sono influenzati dal pescato del giorno e dalla reperibilità delle materie prime provenienti dal nostro orto e da piccole produzioni artigianali dislocate in tutta la Sicilia. Malgrado i nostri sforzi, alcuni piatti potrebbero subire delle variazioni.

Nel nostro menu, una piccola sezione è dedicata ai "Viaggi di Turiddu". Un progetto di contaminazione con cucine Internazionali e Regionali rivisitate in chiave Siciliana, in omaggio al viaggio di ritorno verso casa compiuto dal nostro Turiddu.





Dalla nostra Putia: I taglieri

- | | |
|--|--------|
|  U pruppuni": prosciutto crudo di Suino Nero dei Nebrodi | €24,00 |
|  Selezione dei salumi dei Nebrodi | €18,00 |
|  Selezione di salumi e formaggi siciliani a latte crudo | €18,00 |
|  Degustazione dei formaggi dei Nebrodi, degli Iblei e dei Peloritani con marmellate del nostro orto e miele di Ape Nera Sicula | €15,00 |
|  Assaggiando i formaggi di Capra Girgentana con marmellate del nostro orto e miele di Ape Nera Sicula | €16,00 |

Pa' ncuminciari

- | | |
|---|--------|
|  Cremoso di pepato fresco con sformatini di verdure d'autunno: Zucca, Cavolfiore | €12,00 |
|  Uova poche su pancotto, porro fritto e cialda di piacentino ennese  | €12,00 |
|  Vitello tonnato  | €16,00 |
|  Crispelle di ricotta e "anciovi" (alici) | €12,00 |
| Frittelle di baccalà | €15,00 |
| Il coppo di pesce fritto di Turiddu con maionese al basilico | €18,00 |
| Crudo di pesce di Me Cumpari Turiddu | €25,00 |





E 'ddopu

- | | |
|---|--------|
|  Pastee e zuppe con i legumi del giorno dei presidi slow food  | €12,00 |
|  Risotto di Moasi con noci, lotie tuma persa  | €15,00 |
|  Sformatino di maccheroncini di pasta fresca con cavolfiore, pepato fresco e uvetta | €13,00 |
|  Maccheroncini di pasta fresca con broccoli, salsiccia di Suino nero dei Nebrodi e olive nere | €14,00 |
|  Spaghetti alla Turiddu ...
"Masculina da Magghia", Oliva nocellara dell'Etna, Aglio, pomodorino ciliegino, Capperi di Salina e "muddica atturrata" | €13,00 |
|  Calamarata mantecata con crema di cavolo trunzo di Aci, julienne di calamarie e vongole | €18,00 |

Ancora cchiù...

Dalla cucina

- | | |
|--|--------|
|  Stracotto di asino Ragusano alla birra | €18,00 |
|  "Aricchia du Liotru" - Cotoletta di asino Ragusano | €16,00 |
| Polpettone di manzo di razza modicana alla siciliana | €14,00 |
| Involtini di pesce spatola con pane profumato agli agrumi, patata schiacciata e verdure alla "stimpirata" | €16,00 |
|  Capone croccante con bagna cauda | €16,00 |
|  Pescato del giorno all'Eoliana: | |
| Pesce azzurro | €16,00 |
| Pesce nobile | €24,00 |



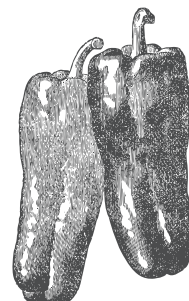
Ancora cchiù

Alla brace

 Tagliata di Asino Ragusano	€16,00
 Filetto di Asino Ragusano	€25,00
Braciolettine alla messinese di razza Modicana con Provola Sfoglia di Basicò	€15,00
Tagliata di manzo di razza Modicana	€16,00
Polpette di manzo in foglia di limone	€13,00
 Involtini dei cinque Presidi Slow Food: Suino Nero dei Nebrodi, Pistacchio di Bronte, Caciocavallo Ragusano, olio di Oliva Minuta e Sale di Trapani	€15,00
 Filetto di Suino nero dei Nebrodi	€23,00
 Salsiccia di Suino nero dei Nebrodi	€14,00
Pescato del giorno alla brace :	
Pesce azzurro	€15,00
Pesce nobile	€24,00

P'accompagnari

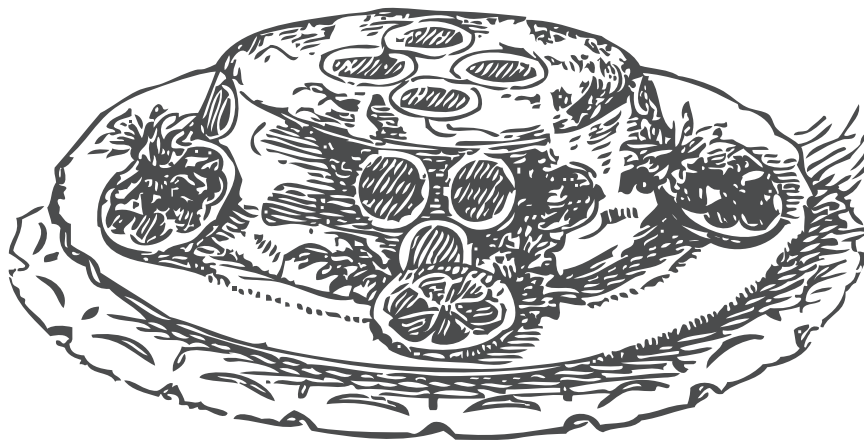
 Erbe di campo lesse con olio e peperoncino	€6,00
 Al Contadin non far sapere...  Insalata verde, pere, noccie, robiola di capra girgentana	€6,00
 Patate al forno profumate al rosmarino	€6,00
 Zucca in agrodolce	€6,00
 Cavolfiore affogato	€6,00





I dolci di Agata

 Cous cous dolce delle monache del Convento di Santo Spirito	€7,50
 Lo "Scannolo" di Me Cumpari Turiddu	€7,00
 Susimi - Il tiramisù che parla siciliano	€7,50
 Creme brulee alla carruba	€7,00
Tagliata di frutta fresca di stagione con granita di limone	€7,00
Gelati	€7,00





Bevande



Acqua naturale Panna 75 cl - Acqua frizzante San Pellegrino 75 cl	€2,50
Acqua effervescente Lete 75 cl	€2,50
Acqua naturale Panna 500 ml - Acqua frizzante San Pellegrino 500 ml	€1,00
Vino sfuso Cabernet Sauvignon-Merlot, Tenuta dell'Abate, ½ litro	€9,00
Vino sfuso Chardonnay-inzolia, Tenuta dell'Abate, ½ litro	€9,00
Vino sfuso Cabernet Sauvignon-Merlot, Tenuta dell'Abate, 1 litro	€14,00
Vino sfuso Chardonnay-inzolia, Tenuta dell'Abate, 1 litro	€14,00
Aranciata Madre Sabadì-Limonata Madre Sabadì-Zenzero Madre Sabadì	€4,00
Coca Cola da 1 lt	€7,00
Coca Cola da 33 cl - Coca Cola Zero da 33 cl	€4,00
Chinotto da 20 cl	€4,00
Caffè	€2,00
Doppio espresso	€3,00
Cappuccino	€3,00
Crodino - Acqua tonica - Cocktail San Pellegrino - Soda	€4,00
COPERTO	€3,00

Le mezze porzioni vengono calcolate al 70% del costo del piatto completo.

Alcuni piatti del nostro menu prevedono una variazione Gluten-Free con una maggiorazione di Euro 2,00.

Pane Gluten-Free Euro 2,00.

Vi preghiamo di chiedere indicazioni al personale.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEI NOSTRI ALIMENTI E BEVANDE.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato

II del Reg. UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

In cibi e bevande prodotti, venduti e somministrati in questo locale contengono i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamuto e loro ceppi ibridati e 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, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*) noci (*Juglans regia*) e pistacchi (*Pistacia vera*) 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 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

È difficile escludere una contaminazione crociata per la presenza di prodotti sfusi.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

Si prega la gentile clientela, di segnalare al personale la presenza di allergie e/o intolleranze