

home restaurant ★★
Sapori di Girgenti
traditional **Sicilian** food culture 



indimenticabili momenti di una esperienza siciliana

pranzi, cene & lezioni di cucina



KOLYMBETHRA

menu di carne

ANTIPASTI

Frittata di Nonna Rosa

Caponatina (piatto letterario “LA VOCE DEL VIOLINO”, “IL GIOCO DELLA MOSCA”, “LA GITA A TINDARI” Andrea Camilleri)

inverno *Brocculu affucatu* (cavolfiore affogato)

estate *Tinnirumi all’ogliu d’oliva* (tenerume all’olio d’oliva di Carbonia – piatto letterario “IL CANE DI TERRACOTTA” A. Camilleri)

Cazzilli (crocchette di patate)

PRIMO

Pasta *a’ carrittera* (pasta alla carrettiera – piatto letterario “LA PAURA DI MONTALBANO” Andrea Camilleri)

SECONDO e CONTORNO

Sosizza, cicoria e passuluna (salsiccia, cicoria ed olive secche)

Involtino siciliano in agrodolce (piatto letterario “IL GIRO DI BOA” Andrea Camilleri)

’Nzalata giurgintana (insalata girgentana)

oppure *Brusciuluni* (falso magro al forno o con salsa di pomodoro – piatto letterario “IL LADRO DI MERENDINE” Andrea Camilleri)

Involtino siciliano

DESSERT

Granita di limone (gelato letterario “IL CANE DI TERRACOTTA” Andrea Camilleri)

oppure Biancomangiare

oppure Cannolo (dolce letterario “UN MESE CON MONTALBANO” Andrea Camilleri)

oppure *Mandarinu agghiacciatu* (mandarino ghiacciato – solo d’inverno)

DIGESTIVI

Amaro siciliano - Grappa siciliana - Rosolio di limone

€ **30,00 euro** a persona (38,00)

vino extra, con scelta al momento della prenotazione



RABATO

menu di carne

ANTIPASTI

Trippa cu' sucu (trippa al sugo di pomodoro)

Caponatina (piatto letterario "LA VOCE DEL VIOLINO", "IL GIOCO DELLA MOSCA", "LA GITA A TINDARI" Andrea Camilleri)

Pani cunzatu (pane condito all'olio di Carbonia)

Cipuddri a furnu (cipolle a forno)

PRIMO

Cavateddri giurgintani (cavatelli girgentani - piatto letterario "VIAGGIO IN ITALIA" Johann Wolfgang von Goethe)

SECONDO e CONTORNO

Costi 'mbriachi (piatto letterario "IL GIRO DI BOA" Andrea Camilleri)

Ficateddri aggrassati (fegatini aggrassati)

'Nzalata giurgintana (insalata girgentana)

DESSERT

Granita di limone (gelato letterario "IL CANE DI TERRACOTTA" Andrea Camilleri)

oppure Biancomangiare

oppure Cannolo (dolce letterario "UN MESE CON MONTALBANO" Andrea Camilleri)

oppure *Mandarinu agghiacciatu* (mandarino ghiacciato – solo d'inverno)

DIGESTIVI

Amaro siciliano - Grappa siciliana - Rosolio di limone

€ **35,00 euro** a persona (42,00)

vino extra, con scelta al momento della prenotazione

altre specialità per menù carne

extra, a richiesta

ANTIPASTI

Arancine (piatto letterario “**GLI ARANCINI DI MONTALBANO**” Andrea Camilleri)
Pani cunzatu (pane condito all’olio di Carbonia)
Sfinciuni (piatto letterario “**LA GITA A TINDARI**” Andrea Camilleri)
Babbaluci (lumache di terra – solo d’inverno)
Cacocciula china (carciofo ripieno – solo d’inverno)
Pitaggiu (stufato di fave, piselli e carciofi – solo in primavera)
Cotoletta di milinciana (melanzana a cotoletta – solo d’estate)
Cucuzzeddra china (zucchina ripiena – solo d’estate)
Milinciana do’ viddranu (melanzana del contadino – solo d’estate)
Melanzane di parmigiana (parmigiana di melanzane – solo d’estate – piatto letterario “**IL CANE DI TERRACOTTA**” Andrea Camilleri)
Milinciana a quaglia (melanzana a quaglia – solo in autunno)

PRIMI

Macco di fave (piatto letterario “**IL GIOCO DELLA MOSCA**” Andrea Camilleri)
Pasta, sasizza e patati (pasta con salsiccia e patate – piatto letterario “**LA VOCE DEL VIOLINO**” Andrea Camilleri)
Pirciati c’abbruscianu (piatto letterario “**L’ODORE DELLA NOTTE**” Andrea Camilleri)
Sformato di anellini
Pasta ‘ncasciata (piatto letter. “**IL CANE DI TERRACOTTA**”, “**IL GIRO DI BOA**”, “**UN MESE CON MONTALBANO**” A. Camilleri – solo d’inverno)
Pasta e sparaceddru (pasta e broccolo verde – solo d’inverno)
Pasta e mazzareddri (pasta e cavoletti selvatici – solo d’inverno)
Attupateddri, favi e ricotta (ditalini, fave e ricotta – solo in primavera)
Involtino Gattopardo (piatto lett. “**IL GATTOPARDO**” G. Tomasi di Lampedusa, “**GLI ARANCINI DI MONTALBANO**” A. Camilleri – solo d’estate)
Minestra di tinnirumi (minestra di tenerume di zucchina – solo d’estate)
Pasta e tinnirumi (pasta con il tenerume di zucchina – solo d’estate)

SECONDI

Agneddru a furnu ch’ i’ patati (agnello a forno con le patate – piatto letterario “**GLI ARANCINI DI MONTALBANO**” Andrea Camilleri)
Agneddru aggrassatu (agnello aggrassato)
Arrustuta (salsiccia, costoletta di maiale e “*stigliola*” alla brace)
Brusciuluneddru di cutina (involtino di cotenna al sugo di pomodoro)
Cunigliu a’ cacciatura (coniglio alla cacciatore – piatto letterario “**LA MOSSA DEL CAVALLO**”, “**IL GIRO DI BOA**” Andrea Camilleri)
Custiceddru Donnafugata (costoletta Donnafugata - piatto letterario “**IL GATTOPARDO**” Giuseppe Tomasi di Lampedusa)
Sasizza arrustuta (salsiccia arrostita alla brace – piatto letterario “**LA VOCE DEL VIOLINO**” Andrea Camilleri)

LIOLA'

menu di pesce

ANTIPASTI

Sardi salati (sarde salate all'olio di Carbonia, aceto e origano piatto letterario "IL CANE DI TERRACOTTA", "LA MOSSA DEL CAVALLO" Andrea Camilleri)

Sarde a beccafico (piatto letterario "IL LADRO DI MERENDINE", "IL GIRO DI BOA" Andrea Camilleri)

Purpu a stricasali (polpo bollito – piatto letterario "IL GIRO DI BOA" Andrea Camilleri)

Caponatina (piatto letterario "LA VOCE DEL VIOLINO", "IL GIOCO DELLA MOSCA", "LA GITA A TINDARI" Andrea Camilleri)

PRIMO

Pasta ch'i' sardi, finucchieddru sarbaggiu e muddrica atturrata

(pasta con le sarde, finocchietto selvatico e mollica abbrustolita - piatto letterario "IL CANE DI TERRACOTTA" A. Camilleri)

SECONDO e CONTORNO

Varcuzza di pisci (barchetta di pesce)

'Nzalata giurgintana (insalata girgentana)

DESSERT

Granita di limone (gelato letterario "IL CANE DI TERRACOTTA" Andrea Camilleri)

oppure Biancomangiare

oppure Cannolo (dolce letterario "UN MESE CON MONTALBANO" Andrea Camilleri)

oppure *Mandarinu agghiacciatu* (mandarino ghiacciato – solo d'inverno)

DIGESTIVI

Amaro siciliano - Grappa siciliana - Rosolio di limone

€ **30,00 euro** a persona (38,00)

vino extra, con scelta al momento della prenotazione

SCALA DEI TURCHI

menu di pesce

ANTIPASTI

Sarde a beccafico

Sgombro su cipollata in agrodolce

Caponatina (piatto letterario "LA VOCE DEL VIOLINO", "IL GIOCO DELLA MOSCA", "LA GITA A TINDARI" Andrea Camilleri)

Purpiteddri affucati o *Purpiceddri murati* (polipetti in umido – piatto letterario "LA PAURA DI MONTALBANO" A. Camilleri)

PRIMO

Varietà di pasta al ragù di pesce

SECONDO e CONTORNO

Pesce a forno

'Nzalata giurgintana (insalata girgentana)

DESSERT

Granita di limone (gelato letterario "IL CANE DI TERRACOTTA" Andrea Camilleri)

oppure Biancomangiare

oppure Cannolo (dolce letterario "UN MESE CON MONTALBANO" Andrea Camilleri)

oppure *Mandarinu agghiacciatu* (mandarino ghiacciato – solo d'inverno)

DIGESTIVI

Amaro siciliano - Grappa siciliana - Rosolio di limone

€ **35,00 euro** a persona (42,00)

vino extra, con scelta al momento della prenotazione

altre specialità per menù pesce

extra, a richiesta

ANTIPASTI

'Nzalata di purpu (insalata di polpo)

Arancine (piatto letterario "GLI ARANCINI DI MONTALBANO" Andrea Camilleri)

Fritturina pesce

Polpo arrostito su hummus di ceci

Sfinciuni (piatto letterario "LA GITA A TINDARI" Andrea Camilleri)

PRIMI

Cavatteddri, pesto di zuccina e gambero rosso (solo d'inverno)

Cuscusu (piatto letterario "LA PAZIENZA DEL RAGNO" Andrea Camilleri)

Minestra di sicci (minestra di seppie di Siculiana – solo in primavera)

Pasta alla salsa corallina (piatto letterario "LA VOCE DEL VIOLINO" Andrea Camilleri)

Pasta borragine e sarde (solo d'inverno)

Pasta cozze e fave (solo in primavera)

Pasta cu' l'angiovi e a muddrica atturrata (pasta con le alici e mollica abbrustolita)

Pasta cu' tinnirumi (pasta con tenerume di zuccina – solo d'estate)

SECONDI

Baccalà a' gghiotta (baccalà alla ghiotta – piatto letterario "LA CONCESSIONE DEL TELEFONO" A. Camilleri - solo d'inverno)

Calamaro chinu (calamaro ripieno)

Nasello al forno in salsetta di acciughe e aceto (piatto letterario "LA VOCE DEL VIOLINO" Andrea Camilleri)

Pesce del Mediterraneo di giornata alla brace

MENU BAMBINI

massimo 10 anni

ANTIPASTO

Pane fritto

PRIMO

Pasta al pomodoro

SECONDO e CONTORNO

Cotoletta di pollo

Patatine fritte

DESSERT

Granita di limone

oppure Biancomangiare

oppure Cannolo

oppure *Mandarinu agghiacciatu* (mandarino ghiacciato – solo d'inverno)

BEVANDE

Acqua

Coca Cola

oppure Succo di frutta (da richiedere al momento della prenotazione)

€ **12,00 euro** a bambino/a (15,00)

APERITIVI

Tutti i menù sopra presentati – ove lo si richieda – possono essere preceduti da uno speciale aperitivo, a base di particolarissime preparazioni di specialità dell'antica cucina agrigentina, nella loro versione originale o in una rivisitazione personalizzata

APERITIVO PER MENU DI CARNE

Pani cunzatu (pane condito)
Pane fritto
Chiappi gratinati (pomodoro secco gratinato)
Quadrotti di frittata
Aromi in pastella
Olive sanbiagesi

Vino Spumante siciliano

€ **12,00** a persona (15,00)

APERITIVO PER MENU DI PESCE

Panelle (piatto letterario "IL GIOCO DELLA MOSCA" Andrea Camilleri)
Alici marinate su crostino
Pomodori ripieni
Cipolle fritte
Chips di sarde
Ovu marinatu (uovo marinato)

Vino Spumante siciliano

€ **12,00** a persona (15,00)

Nel caso in cui mi venga richiesta la preparazione dell'aperitivo, gli antipasti previsti nel menù scelto potrebbero subire una modifica.

Non è prevista la preparazione di soli aperitivi senza prenotazione di un menù.



COOKING CLASS

Di volta in volta – in base al periodo dell'anno, alla disponibilità degli ingredienti freschi e se si vuole un menu di pesce o di carne – deciderò cosa potremmo preparare assieme: le PANELLE o una gustosissima CAPONATA di stagione, in onore della tradizione delle verdure e dell'agrodolce siciliano.

Per il primo, potremmo imparare a *"ngucciar"* il COUS COUS o a preparare gli ANELLETTI SICILIANI, la PASTA CON LE SARDE, col *"TINNIRUMI"* o quella *"NCASCIATA"* del Montalbano di Camilleri.

Oppure potremmo impastare la farina per preparare i CAVATELLI, tirati a mano, *"una specie di conchiglia, abilmente girata su se stessa con il lavoro delle dita"*, come raccontava Johann Wolfgang von Goethe, nella sua opera *"Viaggio in Italia"*, in occasione della sosta a Girgenti il 24 Aprile 1786. Messa la pasta ad essiccare, prepareremo il secondo e/o gli antipasti.

Per il secondo, potremmo pulire le sarde per il BECCAFICO, farcire i CALAMARI con un delizioso e fresco ripieno o imparare a cucinare il polpo... *"U PURPU"*.

O, se il menù è di carne, preparare 'U BRUSCIULUNI, riempiendo grandi fette di bovino o di cotenna con uova, cipolla, prezzemolo e formaggio.

Se il tempo lo permetterà completeremo il menu preparando degli ottimi CANNOLI SICILIANI: gli ospiti lavoreranno la cialda, la riempiranno con la crema di ricotta e faranno una guarnizione con canditi e zucchero a velo.

Una volta che tutto sarà pronto ci metteremo, tutti assieme, a tavola, alla scoperta dei gusti siculi di questi meravigliosi piatti eseguiti dagli ospiti e di altri da me preparati

MENU

3 Antipasti

1 Primo

1 Secondo

1 Contorno

1 Dessert/Gelato

(vino EXTRA, a scelta al momento della prenotazione)

IN HOME RESTAURANT

€ **70,00** a persona (90,00) € **25,00** a bambino, fino a 10 anni (35,00)

ALL'AZIENDA AGRICOLA CARBONIA

Anche quest'anno, oltre che al mio Home Restaurant SAPORI DI GIRGENTI, terrò le lezioni di cucina presso un'altra splendida location: un **Feudo**, oggi sede dell'**AZIENDA AGRICOLA CARBONIA**, nel cuore della Valle dei Sicani, all'interno del quale sorgono 2 antiche masserie, un mandorleto tradizionale, un antico uliveto del 1800 e tanta meravigliosa natura intorno; un luogo ideale per il relax ed il benessere.

Si tratta di una vera e propria eccellenza del territorio che produce ben 5 diverse, premiate, cultivar di olio d'oliva biologico dalle elevate qualità: Biancolilla, Cerasuola, Nocellara del Belice, Coratina e Giarraffa.

Per gli ospiti – che saranno accolti in un'atmosfera di calda ospitalità familiare – sono previsti la lezione di cucina ed un *tutorial* sull'olio, con degustazione e apprendimento delle tecniche di assaggio del prodotto.

Si potrà scegliere se mangiare nell'ampia terrazza di casa o godere di un picnic all'ombra del pioppo secolare o tra i filari degli ulivi, degustando gli olii Carbonia in abbinamento con i prodotti caseari della zona e con altri deliziosi piatti tradizionali siciliani che preparerò.

€ **90,00** a persona (110,00) € **25,00** a bambino, fino a 10 anni (35,00)



DETTAGLI e INFORMAZIONI

- Il primo ospite che prenota un pranzo o una cena ha diritto a scegliere il menu, che sarà, così, preparato per tutti gli altri commensali di quel pranzo o di quella cena.
- Ogni menù pranzo/cena prevede una tariffa con **vino escluso**.
- Il vino scelto, tra quelli che propongo (con relativo costo), va comunicato al momento della prenotazione.
- Gli ospiti possono richiedere cibi e/o bevande extra, a prezzi extra, rispetto i menu proposti.
- Mi riservo di variare i menu con cibi di pari qualità e genuinità, qualora non dovessero essere disponibili gli ingredienti necessari presso i fornitori o, a mia discrezione, ritenga di preparare qualche altro piatto, meglio adatto al contesto del pranzo/cena., senza alcuna variazione di prezzo rispetto a quanto prenotato.
- Per preparazioni speciali (intolleranze e/o allergie) mi riservo di valutare la possibile fattibilità, con eventuale costo extra.
- Gli ospiti dovranno scegliere **UN SOLO MENU**, tra quelli proposti, perché cucinerò **UN SOLO MENU** uguale per tutti i commensali.
- Per ogni tipo di servizio richiesto presso l'Home Restaurant (pranzi, cene, cooking class) è necessario prenotare un minimo di 2 persone, fuori Home Restaurant un minimo di 4.
- Pranzi, cene e cooking class non sono in esclusiva, essendo prevista la convivialità con altri ospiti prenotanti, oltre che con i padroni di casa. L'eventuale richiesta di esclusiva prevede un costo, forfettario, aggiuntivo a quello dei servizi scelti, di euro 220,00, in caso di ospiti da 2 a 5, e di euro 150,00 in caso di ospiti superiori a 5.
- A casa mia posso ospitare

| | SEDUTI | BUFFET (in piedi) |
|--------------------------------|--------|----------------------|
| DENTRO CASA (d'inverno) | 14 pax | 18 pax |
| IN GIARDINO (d'estate) | 25 pax | 35 pax |