



*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 finuccieddi 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 “Ghiugghiulena”, 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.

### **PISPIZZULIARI**

Pane e ricotta cco sciùri

Pane, ricotta, caciocavallo e fiori di sambuco

### **ULIVINIVIRI FRITTI**

Olive ripassate in olio, aglio, peperoncino e prezzemolo

### **NCIMINATA CAURA CCU L'UOGGHIU**

Pane di grano duro con semi di cimino e olio della Tenuta

### **ANTIPASTI**

Favi sicchi Muricani a' Trippatura

Fave lesse, aglio olio e peperoncino

Ova riminati che Matalufi (o Scannabecchi)

Uova e Asfodeli

### **PRIMI**

Pasta Rijali

Brodo di carne con aggiunta di pernice o di quaglia con pan di Spagna salato

Taccunedda che ciciri, finucciedu a' timpa e cc' agghiti

Tagliatella corta con ceci, finocchietto selvatico e bieta selvatica

### **SECONDO**

Iaddu cco cinu cco bruoru

Gallina ripiena di fegatini, interiora di pollo e mollica, servita con verdure

d'accompagnamento e brodo caldo in tazza

### **DOLCE**

Gelato ri campagna

Zucchero fondente e frutta secca

Viscuottu / Amaro della casa

**Euro 55.00**

Vino escluso / Coperto, acqua e caffè compresi

\*Questo menu deve essere scelto da tutto il tavolo





MENU DEGUSTAZIONE \*  
“Fabio fai tu”

5 PORTATE

65.00 Euro

Coperto, acqua, vino di nostra selezione e caffè compresi

\*Questo menu deve essere scelto da tutto il tavolo

## MENU DELL'ORTO

Data l'attenzione di Gramole verso il mondo vegano e vegetariano, abbiamo deciso di dedicare un menu esclusivamente per le vostre esigenze con pietanze ricercate e studiate della nostra amata terra





### **APERITIVO**

“Come un'oliva” di verdure di campo, limone e peperoncino candito e cialda di pane di Tumminia

### **ANTIPASTO**

Altopiano Ibleo:

Una lunga passeggiata nelle nostre campagne che vi regalerà un'esperienza decisamente unica

### **PRIMO**

Risotto “Come un Acquarello”: risotto Carnaroli Acquarello invecchiato di 2 anni, mantecato con latte di mandorla, olio extra vergine di oliva e chiazze di verdure di stagione

### **SECONDO**

Zuppa di Cuturro\* con stufato di verdure e ciliegino giallo

### **DOLCE**

Crispelle di riso e tazza di cioccolata calda al latte di nocciole, Arancia Candita alla vecchia maniera ripassata nello zucchero

Amaro della casa a base di carciofi

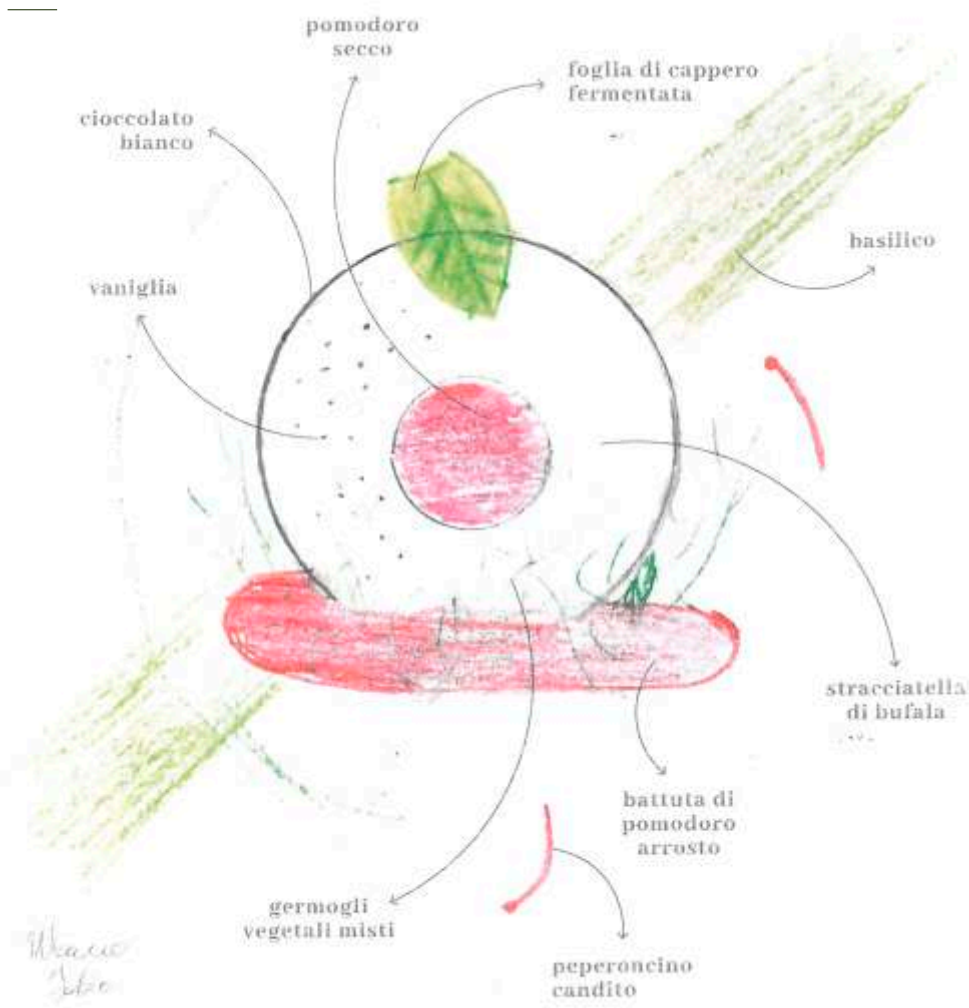
**Euro 60.00**

Vino escluso

Coperto, acqua e caffè inclusi

\*Chicco di grano locale spezzato

# L'APPARENZA INGANNA



## ANTIPASTI

### Mare d'inverno

Capesante, battuta di gambero bianco, tartufo nero pregiato abruzzese, crema di patacche, biette, cardoncelli e barbabietole

Euro 24.00

### Miseria e Nobiltà

Crostino di cuturro, olio evo bio Amabile, con broccolo verde, astice in court bouillon, limone, arancia candita e caprino

Euro 24.00

### Oltre la mia linea di Orizzonte

Uovo "cirusu" co pane fritto, tartare di gambero rosso, spuma di patate, alga Wakame e fava di cacao Colombiana

Euro 22.00

### Un Amore inaspettato.

Il tartufo nero pregiato abruzzese

Crema di Ragusano, salsiccia secca di cinghiale, polvere di zucca e zafferano, funghi, germogli vegetali e tartufo nero

Euro 24.00

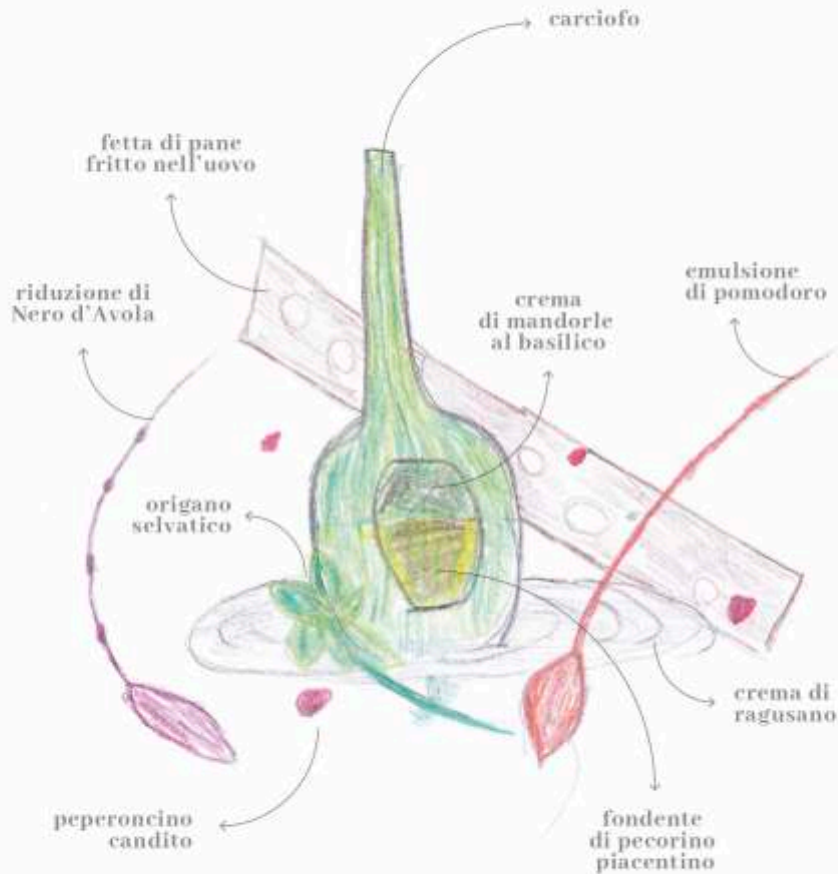
### Irminio da piccolo

Arancina al limone, guancia di vitello brasata, agghiti e tuma persa su crema di ricotta

Euro 18.00

## CARCIOFO AMMUDDICATO

---



Mauro  
Zabio




## PRIMI

Spaghetti alla coque, battuta di gambero rosso  
polvere di zucca allo zafferano  
Euro 20.00

Linguina Aglio, olio e peperoncino a modo mio,  
con vongole, sanapo e limone  
Euro 18.00

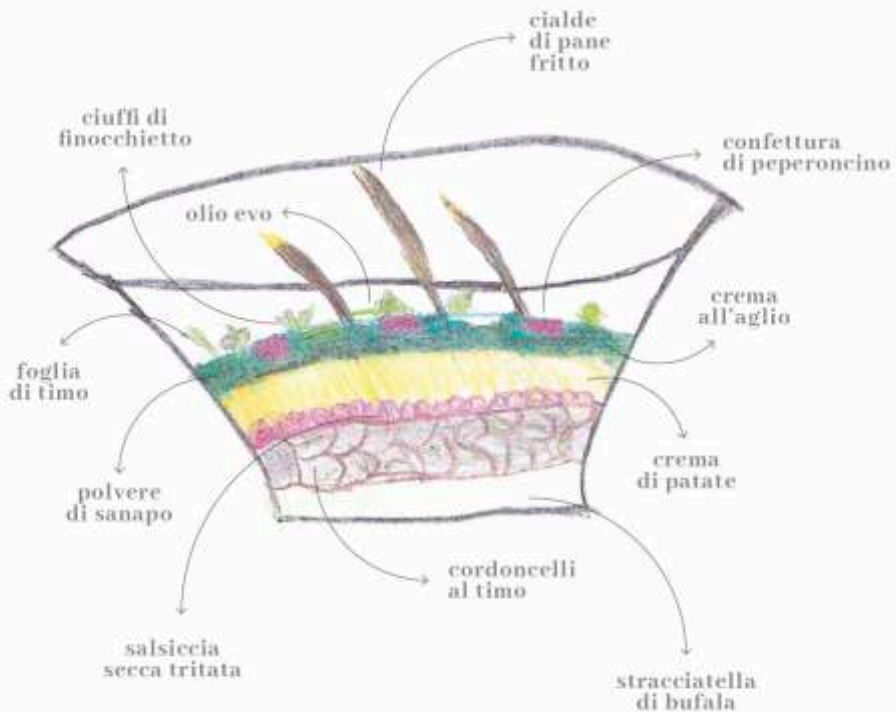
Tagliatella allo zafferano ibleo e pepe nero,  
farcita con ricotta vaccina, con ragù di agnello  
nostrano e pecorino piacentino ennese  
Euro 16.00

Risotto Vialone Nano della Bassa Veronese  
mantecato al latte di mandorla con salsiccia  
secca chiamontana, semi di finocchio, sugo di  
maiale, e spuma di Ragusano   
Euro 16.00

Tagliatelle all'aglio ed erbe aromatiche con  
lumache selvatiche, ciliegino giallo, terra di  
funghi locali e germogli misti  
Euro 20.00

## ALTOPIANO IBLEO


---




Waco  
2010



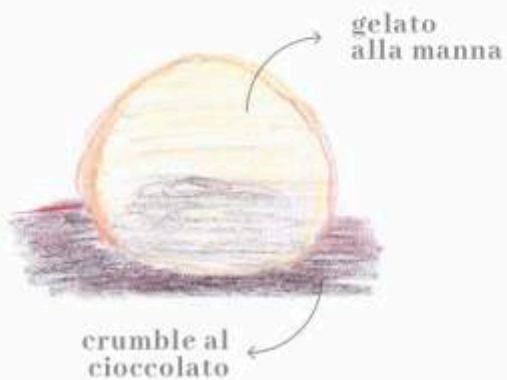
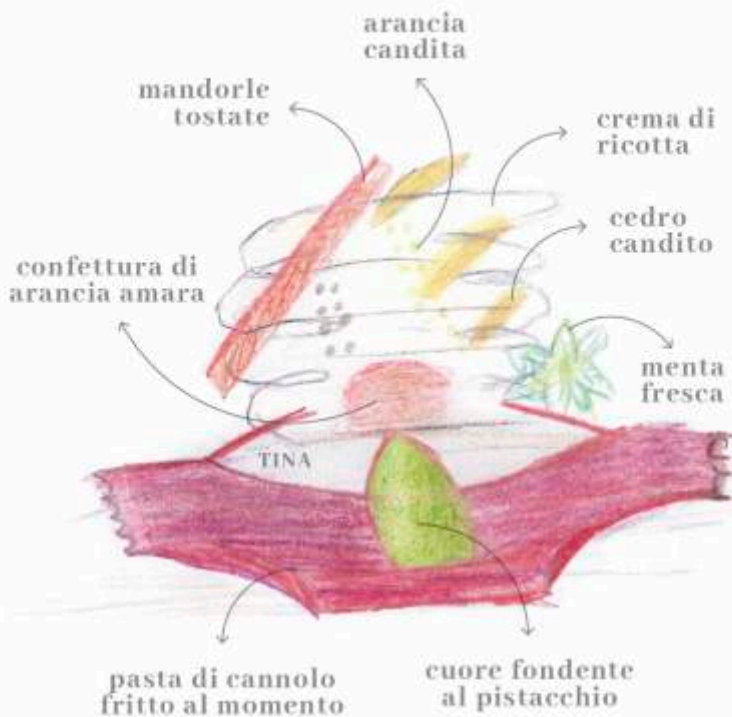
## SECONDI

La mia zuppa di pesce con salsa di cernia  
“allattata” e cialda di riso soffiato siciliano   
Euro 28.00

Filetto di baccalà in olio cottura, carciofo alla  
brace in due consistenze, olio alla menta e gel di  
melograno   
Euro 26.00

Agnello locale affumicato al fieno fresco, crema  
di carote e spuma di patate  
Euro 24.00

Filetto di maiale Dolce Savoia e salsa a pattuisa   
Euro 24.00







## CARTA DEI DOLCI

**Crispelle di riso delle monache del Monastero di Monreale, miele di Satra, cioccolata calda servita in tazza e arancia candita**

**Euro 8.00**

**Come un cannolo al pistacchio, crema di ricotta e gelato di cioccolato al nettare d'api**

**Euro 8.00**

## LEGGENDA ALLERGENI

-  01. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena e prodotti derivati.
-  02. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
-  03. Uova e prodotti a base di uova.
-  04. Pesce e prodotti a base di pesce.
-  05. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
-  06. Soia e prodotti a base di soia.
-  07. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
-  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.
-  09. 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 esolfitiin concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro.
-  13. Lupini e prodotti a base di lupini.
-  14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
-  15. Ragù
-  16. Pangrattato
-  17. Vino