LA FORESTERIA
RISTORANTE
MENFI

Benvenuti a "La Foresteria"

Nel cuore della Sicilia, la nostra cucina è un viaggio tra memoria e innovazione, un incontro tra il passato e il presente, tra il territorio e il mondo.

Il nostro menu è un omaggio alla tradizione, ispirato dai Monsù, i raffinati cuochi delle antiche famiglie nobiliari siciliane, che con sapienza e maestria hanno tramandato ricette intramontabili.

Accanto a questi piatti iconici, il nostro chef Angelo Pumilia propone un percorso di sapori che unisce ingredienti locali a tecniche e suggestioni contemporanee, creando un'esperienza gastronomica autentica e sorprendente.

Lasciatevi guidare in questo viaggio di gusto, dove ogni sapore è un frammento di Sicilia.

La Famiglia Planeta

DEGUSTAZIONI

Casa Planeta PAG. 3

Primavera PAG. 4

MENU à LA CARTE PAG. 6

INGREDIENTI PAG. 10

ABBINAMENTO 3 VINI	35 €
ABBINAMENTO 5 VINI	60 €
Acqua microfiltrata	4 €

La foglia di palma indica i piatti della tradizione della famiglia Planeta. Alcuni di questi presenti nel libro "Sicilia La cucina di Casa Planeta"; altri tramandati e presenti nella nostra memoria.

La doppia foglia indica l'uso di ingredienti prodotti nel territorio di Menfi da agricoltura sostenibile.

È possibile, su richiesta, modificare ingredienti e proporre soluzioni alternative al menu per persone allergiche, celiache o intolleranti.

Consultate il Menu allergeni per una visione completa degli ingredienti dei singoli piatti.

Tutto il pesce viene sottoposto ad abbattimento termico (-20°) e conservato a bassa temperatura come previsto dal rigente regolamento CE 853/2004.

Casa Planeta

Cinque piatti iconici della famiglia
Planeta;un racconto fatto di terra,
mare e passione,
dove ogni piatto celebra
la ricchezza della nostra isola
e l'evoluzione della sua cucina

CROSTATA DI CARCIOFO SPINOSO DI MENFI
Carciofi di Menfi, porri e acciughe

PASTA CU L 'ANCIOVA E MANDORLA LUZ
Spaghetto fresco di Serra Ferdinandea con pesto di acciughe di Sciacca e mandorla tostata "Luz"

TIMBALLO DI CASA PLANETA
Timballo in crosta di ricotta di pecora del Belice
con ragout bianco e glassa al Marsala

MERLUZZO AL LATTE
Nasello in olio cottura e limone candito

SAVARIN
Classico Savarin con China liquore e
gelato all'uvetta

90 €

Se lo desiderate, è possibile scegliere un percorso più breve, componendo un menù di 3 portate al costo di 58 € selezionando tre piatti salati tra quelli proposti.
Per garantire un'esperienza armoniosa, il medesimo menù è richiesto per tutti i commensali al tavolo.

Primavera

Cinque piatti contemporanei che raccontano le esplorazioni, i i viaggi e la ricerca dello Chef Angelo Pumilia, un'espressione creativa che cambia con il ritmo della natura

"STIGGHIOLA" VEGETALE
Asparago, miso e olio al pino marittimo

INSALATA DEL CAPITANO
Finocchio brasato, sgombro affumicato e crudo, riduzione di agrumi

RAVIOLI DI CARCIOFI
Pasta fresca ripiena di carciofo Spinoso di Menfi, fondo di gallina e peperoncino

AGNELLO AL LENTISCO
Spalla di agnello arrosto, patata fondente e olio al lentisco

SOUFFLE AGLI AGRUMI
Composta di agrumi e sorbetto di mandorla "Luz" tostata

90 €

Se lo desiderate, è possibile scegliere un percorso più breve, componendo un menù di 3 portate al costo di 58 € selezionando tre piatti salati tra quelli proposti.
Per garantire un'esperienza armoniosa, il medesimo menù è richiesto per tutti i commensali al tavolo.

Antipasti

CROSTATA DI CARCIOFO SPINOSO DI MENFI
Carciofi di Menfi, porri e acciughe

24 €

*Antico prodotto del territorio Menfitano, già noto dagli Egizi e Romani e annoverato fin dall'antichità fra gli ortaggi di prestigio per pranzi raffinati.

"STIGGHIOLA" VEGETALE
Asparago, miso e olio al pino marittimo

24 €

INSALATA DEL CAPITANO
Finocchio brasato, sgombro affumicato e crudo, riduzione di agrumi

22 €

"PASTICCIU DI SUSTANZA"
Terrina in crosta di carni miste dell'aia con ortaggi acetici e senape

26 €

*Tradizionale piatto che imbandiva i sontuosi banchetti dei nobili dell'800. Proviene da un'antica ricetta dei Monsù palermitani che richiamava la Sicilianità.

SEPPIE E MAZZAREDDI
Seppia e cime di rapa

26 €

Primi

MACCO DI FAVE FRESCHE E TUBETTI
Finocchietto selvatico e ricotta di pecora del Belice

24 €

PASTA CU L'ANCIOVA E MANDORLA LUZ
Spaghetto fresco di Serra Ferdinandea con pesto di acciughe di Sciacca e mandorla tostata "Luz"

24 €

RAVIOLI DI CARCIOFI
Pasta fresca ripiena di carciofo Spinoso di Menfi, fondo di gallina e peperoncino

24 €

TIMBALLO DI CASA PLANETA
Timballo in crosta di ricotta di pecora del Belice con ragout bianco e glassa al Marsala

28 €

* Il celeberrimo timballo è un piatto borbonico ai tempi delle Due Sicilie, tripudio di sapori che richiamano l'antica tradizione aristocratica della Sicilia. I Monsù attraverso questo piatto idealizzano la quotidianità del popolo siciliano.

GNOCCHI DI CECI E COZZE
Gnocchetti di ceci Sultano di Serra Ferdinandea, piselli e cozze

26 €

Secondi

MERLUZZO AL LATTE
Nasello in olio cottura e limone candito

34€

*Un piatto del Cavaliere Diego Planeta, il latte non è parte degli ingredienti ma l'effetto finale ricorda il latte. Il titolo è un gioco che si è tramandato in famiglia.

POLLO RUSPANTE AL LIMONE
Coscia di pollo ruspante marinato e arrostito, cicoria di campo e salsa verde della Zia Carolina

34€

PESCATO DEL GIORNO ALLA WELLINGTON
Pescato del giorno in crosta con pesto di pomodori secchi, capperi, olive e bieta

38 €

AGNELLO AL LENTISCO
Spalla di agnello arrosto, patata fondente e olio al lentisco

38 €

CARCIOFI ATTUPPATI
Carciofo Spinoso di Menfi con pangrattato, uovo farcito al pecorino e salsa di pomodoro

24 €

*Piatto tipico della cucina tradizionale siciliana.
I carciofi vengono prima svuotati, poi riempiti e tappati con l'uovo battuto ed infine fritti in padella.

Dessert

CRETTO

Meringa di limone, gelato alla salvia, biscuit al burro

12 €

*Il nostro omaggio al Cretto di Alberto Burri a Gibellina, l'incredibile opera d'arte costruita sui resti della città di Gibellina distrutta dal terremoto.

SAVARIN

Classico Savarin con liquore alla China e gelato all'uvetta

12 €

SOUFFLE AGLI AGRUMI

Agrumi canditi e gelato di mandorla "Luz" tostata

12 €

ZABBINA

Biancomangiare di ricotta di pecora del Belice, sfoglia di pane e arance

12 €

*Termine di origine araba che denota la ricotta e il siero di latte di pecora. E' una ricotta non ancora rassodata insieme al suo siero di produzione. La Zabbina va assaporata ancora calda con il classico pane fatto in casa.

CARRUBBA E MANDARINO

Cremoso di Carruba, gel di caffè e mandarino

12 €

Formaggi

La nostra selezione di formaggi siciliani: tra "caci" storici e piccoli capolavori di caseificazione naturale

Selezione di 5 formaggi 18 €

Uno a scelta 8 €

CAPRINI

Freschi caprini di capra siciliana e girgentana,delicati e ad altissima digeribilità

PIACENTINU ENNESE DOP

Formaggio a pasta dura, a base di latte di pecora con pistilli di zafferano siciliano e pepenero. Intenso e aromatico.

PROVOLA DELLE MADONIE

Formaggio vaccino, lavorato a mano con un limone al suo interno. Delicato con intensa nota agrumata .

RAGUSANO DOP

Il re dei caciocavalli e tra i più antichi formaggi siciliani. Intenso e complesso.

RICOTTA DI PECORA

Freschissima ricotta di giornata prodotta a pochi km da La Foresteria, leggera, dolce e delicata.

TALIA

Formaggio cremoso di mucca che ricorda il Taleggio, prodotto con caglio naturale. Delicato epannoso.

TUMA PERSA

Formaggio raro da latte di pecora dei Monte sicani, è prodotto da un solo produttore al mondo. Sapore marcato con netto retrogusto erbaceo.

VASTEDDA DEL BELICE

Unico formaggio di pecora a pasta filata del mondo prodotto nella Valle del Belice a mano,fresco e delicato

La degustazione viene servita con confetture, marmellate e miele di ape nera di Serra Ferdinandea.
Qualche formaggio potrebbe non essere disponibile in relazione alla produzione artigianale

Ingredienti

OLIO EVO

Nella nostra cucina utilizziamo solo olii extra vergine di oliva Planeta, prodotti nella nostra tenuta di Capparrina, non lontana da La Foresteria. Per accompagnare il pane e per ogni preparazione in carta, vengono utilizzati tre tipologie di olio: un blend iconico che racconta l'essenza del sapore delle terre menfitane, e due olii monovarietali che sottolineano le caratteristiche gustative e organolettiche di ogni varietà di oliva. La Nocellara con le sue note di foglia di pomodoro, vegetale e fresca. La Biancolilla con delicate note mandorlate.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA I.G.P. SICILIA-
55% Nocellara del Belice, 30% Biancolilla, 15% Cerasuola

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DENOCCIOLATO NOCELLARA I.G.P. SIGILIA
100% Nocellara del Belice denocciolata

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DENOCCIOLATO BIANCOLILLA IGP SICILIA
100% Biancolilla denocciolata

MANDORLE

Luz è il termine aramaico e arabo per la mandorla mistica, figura geometrica perfetta, generata dall'intersezione di due circonferenze. Le mandorle Luz nascono dal mandorleto che abbiamo piantato - seguendo una tradizione secolare - accanto alle nostre vigne e ai carrubi, in contrada Buonivini tra le bianche terre calcaree di Noto.

CECI

Nella tenuta di Serra Ferdinandea, ai margini occidentali dei Monti Sicani, tra Sciacca e Sambuca di Sicilia, la famiglia Planeta e la famiglia francese Oddo hanno creato un'azienda agricola ideale, espressione di un'armonia superiore che trova nella natura la sua massima realizzazione. Qui accanto ai vigneti di Grillo e Nero d'Avola, viene coltivata una rara varietà di cece, molto piccola e dal sapore intenso. Varietà antica diventata rara e introvabile perché piccola e poco produttiva, il cece liscio "Sultano" è una cultivar del "cicer arietinum", una leguminosa originaria del Medio Oriente, coltivata per secoli in Sicilia e in tutto il bacino del Mediterraneo.

Ingredienti

POMODORO

Il pomodoro Kamarino è prodotto nel territorio di Vittoria, con una filiera completamente integrata: dalla gestione e protezione del suolo e dei suoi substrati, alla coltivazione, raccolta e selezione dei pomodori. I Kamarino si caratterizzano per l'immediata riconoscibilità e il sapore inconfondibile. La loro dolcezza e texture sono uniche.

VEGETALI

Nel nostro orto della Gurra, a poche centinaia di metri dal resort, produciamo gran parte della frutta e verdura che assaggerete in Foresteria. Rigorosamente biologica e priva di trattamenti, i vegetali piantati nell'orto vengono colti e serviti in giornata, per garantirvi freschezza e intensità assolute.

ERBE AROMATICHE

Quando abbiamo progettato La Foresteria, abbiamo posto al centro proprio il mondo delle piante officinali: gli spazi esterni sono caratterizzati da ben 55 aiuole con 45 diverse essenze, dalle più comuni e utilizzate quali l'origano o la maggiorana o la santoreggia, fino ad alcune tra le più ricercate, quali il critmo o la salvia di Gerusalemme.

GRANI

Per produrre il nostro pane, tutta pasticceria e per la nostra pasta artigianale, usiamo esclusivamente farine di grani siciliani antichi, moliti a pietra naturale con le antiche macine rabbigliate a mano. Il profumo della Tumminia, del Perciasacchi, la finezza della Maiorca, il colore intenso e il sapore marcato del grano duro siciliano sono ingredientiimportanti per la nostra cucina.

PESCE

Prediligiamo varietà locali e sosteniamo numerosi pescatori della costa meridionale della Sicilia attenti alla sostenibilità della pesca e alla protezione sia delle specie ittiche che dei fondali marini.