



Benvenuti a La Foresteria!

*Siamo felici di accogliere i nostri ospiti
proponendo una versione contemporanea della
cucina di casa Planeta e del territorio siciliano.*

*Gusto, freschezza, ricerca delle eccellenze della
regione, collaborazione e sinergie con piccoli
produttori, allevatori e artigiani locali, uso
attento e intenso di erbe aromatiche, fiori e
prodotti dell'orto, ricerca di pescato locale da
pesca sostenibile compongono il mosaico della
nostra cucina.*

la Famiglia Planeta

DEGUSTAZIONI



casa planeta PAG. 3

estate PAG. 4

orto PAG. 5

MENU à LA CARTE PAG. 6

INGREDIENTI PAG. 10

Le degustazioni sono a disposizione esclusivamente per l'intero tavolo.

ABBINAMENTO 3 VINI 40€

ABBINAMENTO 5 VINI 60€

Acqua microfiltrata 4€

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 fresco destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo 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,
sapori del territorio menfitano ispirati
alla cucina dei monsù*

TERRINA DI CARNI MISTE

Terrina di ortaggi, maiale, tartufi di Sambuca di Sicilia con foie gras al Passito Planeta

RAVIOLI DI CASA PLANETA

Pasta fresca ripiena di ricotta di pecora del Belice e menta con pomodori Kamarino

MINESTRA DI PESCE DI CASA PLANETA

Spaghetti spezzati e zuppa di pesce

NASELLO E COZZE

Nasello in olio cottura, brodo di cozze con piselli

SAVARIN

Classico Savarin con China, ciliegie e crema pasticcera

85 €



estate

*cinque piatti contemporanei che raccontano
le esplorazioni, i viaggi e la ricerca
dello chef Angelo Pumilia*

ASTICE E SOMMACCO

Carpaccio di astice, Sriracha
e tè di sommacco

100% POMODORO

Variazione di pomodori di Dorilli

SPAGHETTO FRESCO CON LE SARDE

Spaghettoni freschi artigianali, miso bianco e
zafferano

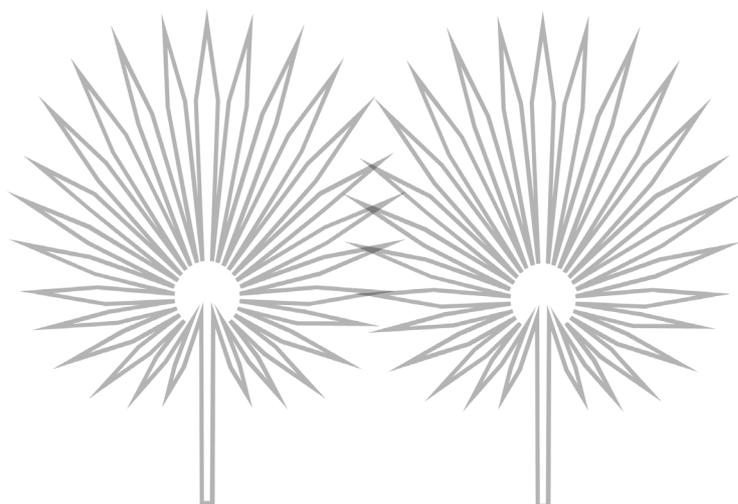
ANGUILLA ALLA GRIGLIA

Tapenade di olive verdi e alloro

CRETTO

Meringa di limone, gelato alla salvia,
biscuit al burro

95 €





orto

*Un viaggio tutto vegetale nel nostro orto
e nel territorio menfitano, tra carciofi,
foglie, funghi e mandorle*

CRUDO DI FOGLIE

Bouquet di foglie e erbe aromatiche con
semi di senape, pomodoro secco e
Passito Planeta, yogurt e sesamo

100% POMODORO

Variazione di pomodori di Dorilli

CICIRI

Gnocchetti di ceci di Serra Ferdinandea,
fonduta di pecorino siciliano, fondo vegetale
ed erbe spontanee

“STIGGHIOLA” VEGETALE

Asparago, miso e mandarino

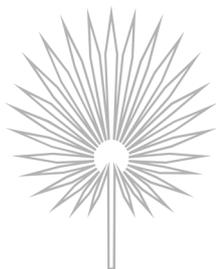
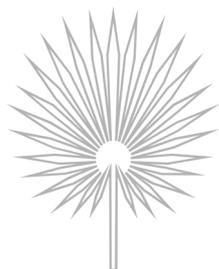
MELANZANA

Melanzana, latte di mandorla e rape

MANDORLA E CAROTA

Mousse di mandorla cruda,
insalata di carote e salsa di carote e zenzero

85 €





antipasti

TERRINA DI CARNI MISTE

Terrina di ortaggi, maiale, tartufi di Sambuca di Sicilia con foie gras al Passito Planeta

28 €

100% POMODORO

Variazione di pomodori di Dorilli

24 €

PALAMITA E PEPERONE

Palamita leggermente affumicata, spuma di peperone arrosto e succo di olive nere

24 €

SEPPIA

Tartare di seppia, mandorle in salamoia, consommé di seppia

26 €

MELANZANA

Melanzana, latte di mandorla e rape

24 €





primi

RAVIOLI DI CASA PLANETA

Pasta fresca ripiena di ricotta di pecora
e menta con pomodori Kamarino

28 €

CICIRI

Gnocchetti di ceci di Serra Ferdinanda,
fonduta di pecorino siciliano, fondo vegetale
ed erbe spontanee

28 €

SPAGHETTI E CAPESANTE

Spaghettoni freschi artigianali,
capesante e salicornia

30 €

MINESTRA DI PESCE DI CASA PLANETA

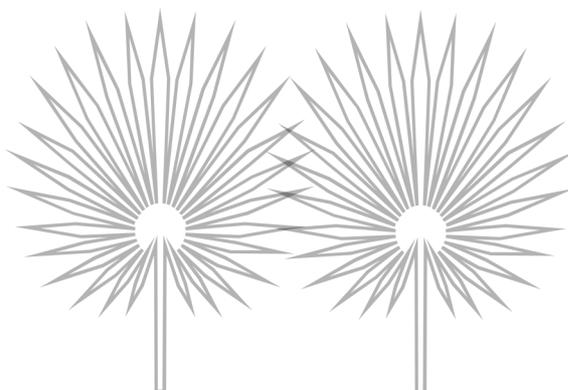
Spaghetti spezzati e zuppa di pesce

28 €

SPAGHETTO FRESCO CON LE SARDE

Spaghettoni freschi artigianali, miso bianco
e zafferano

28 €





secondi

DECLINAZIONI D'AGNELLO

Agnello siciliano arrosto, cus cus e ortaggi
con coratella e kofta di agnello

38 €

NASELLO E COZZE

Nasello in olio cottura,
brodo di cozze con piselli

38 €

MANZO E CAFFÈ

Picanha di manzo, caffè e fagioli cannellini
con mostarda di kumquat

35 €

RICCIOLA E MANDORLE

Ricciola agro piccante, bieta marinata
e mandorla tostata

38 €





Sessert

CRETTO*

Meringa di limone, gelato alla salvia,
biscuit al burro

20 €

** 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.*

MIELE

Gelato al miele di Serra Ferdinandea
prodotto da api nere sicule, cuccia,
vino cotto e spuma di latticello

20 €

MANDORLA E CAROTA

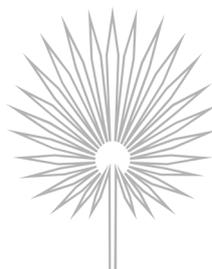
Mousse di mandorla cruda,
insalata di carote e finocchiella

20 €

SAVARIN

Classico Savarin con China, ciliegie
e crema pasticcera

20 €





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, acidi, delicati e ad altissima digeribilità

PIACENTINU ENNESE DOP

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

PROVOLA DELLE MADONIE

Formaggio vaccino a pasta filata Presidio Slow Food è 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 e pannoso.

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



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 monovarietalici 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. SICILIA - 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 assoluta e intensità.

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 ingredienti importanti 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.