SUSAFA
ACCORDING TO NATURE SINCE 1870

SEMENTE
il ristorante di Susafa

Susafa è una masseria del XVIII secolo,
incastonata nel cuore delle Madonie.
La nostra famiglia la abita e la coltiva da cinque generazioni.

Il ristorante Semente è nato dove per secoli si è custodito il grano.
Prende il nome dall'inizio di ogni cosa:
il seme che diventa grano, il grano che diventa pane.

Racconti del Grano

Un menu degustazione in cinque passaggi — la nostra proposta firmata.

La carta accoglie chi preferisce muoversi liberamente
tra i sapori della tenuta.

Mettiti comodo, Qui il tempo si misura in stagioni.
Buon viaggio.

Custodi di tradizione, custodi di conoscenza.

SUSAFA
ACCORDING TO NATURE SINCE 1870

Le Acque

SUSAFA

Al fine di ridurre le emissioni di carbonio e l'utilizzo del vetro, proponiamo acqua microfiltrata dalla nostra fonte.
Naturale e Frizzante. 5,00

GERACI

L'acqua oligominerale Geraci sgorga in alta montagna a 1500 metri, in un territorio incontaminato nel cuore del Parco Naturale delle Madonie (Sicilia). Ha proprietà diuretiche uniche.
Naturale e Frizzante. R. f. 67 mg/l 7,00

PANNA

Acqua minerale dall'aspetto luminoso e cristallino, sgorga dalle colline di Scarperia (Toscana), piacevolmente morbida, rinfrescante ed equilibrata con sensazioni dal gusto unico.
Naturale. R. f. 142 mg/l. 7,00

SAN PELLEGRINO

Perfettamente brillante, si distingue per la finezza delle bollicine ed i sottili aromi minerali. Sgorga dalle Alpi Orobiche (Lombardia). La sua struttura, fragrante e fresca, è un capolavoro di elegante armonia gustativa.
Frizzante. R. f. 960 mg/l 7,00

Dalla Cantina

125 ml

TASCA – REGALEALI

Almerita Brut 2022- Doc Sicilia (Sclafani Bagni) 18,00
100% Chardonnay - 12% Vol

Dal Bar

SICILIANO 18,00
Bitter, Vermouth Siciliano Rosso, Soda water

SICILIAN SPRITZ 18,00
Vermouth Siciliano, Vino spumante, Anice

SUSAFA
ACCORDING TO NATURE SINCE 1870

Racconti del Grano

Nostalgia di un'estate a Susafa

Passeggiata a Susafa

Custodi
Pane della masseria, olio del nostro uliveto

Tartare di pomodoro, pecorino,
basilico e salsa di pane del giorno prima

Porro alla brace in stile "Mangia e Bevi"

Grano Maiorca risottato al sugo di
sarde e finocchietto selvatico "alla milanese"

Maialino nero dei Nebrodi alla brace, polvere di vite e
lattuga "barba di frate" con dressing al mosto cotto

"Cuccia"
Grano Maiorca pralinato, mousse di ricotta di pecora,
arancia candita ed il suo gel,
gelato al grano Tumminia tostato

90,00

I percorsi degustazione, per la loro complessità,
si intendono a persona e per l'intero tavolo.

Custodi di tradizione, custodi di conoscenza.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni. Nel caso desideraste consultare il libro degli allergeni non esitate a chiederlo al nostro personale di sala. Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco in base alla disponibilità del mercato. Prezzi espressi in euro, Iva e servizio inclusi.

SUSAFA
ACCORDING TO NATURE SINCE 1870

Gesti di memoria

Antipasti

Vellutata di pomodoro arrosto e olio al basilico	24,00
Arancinette ripiene di verdure e spuma di pecorino	26,00
Zucca del nostro orto arrosto in agrodolce, fonduta di formaggi siciliani e semi di zucca	26,00
Battuta di manzo al coltello, zucchine marinate e maionese alle foglie di sedano	28,00
Polpo scottato, doppia consistenza di ceci locali e polvere di rosmarino	28,00

Primi Piatti

Grano Maiorca risottato con zucchine e gamberi	36,00
Linguine Susafa con cozze, cime di rapa e limone candito	36,00
Paccheri Susafa con pesto alla siciliana di pomodoro fresco, pecorino, mandorle e basilico	32,00
Pasta spezzata Susafa con tenerumi dell'orto pomodoro fresco e scaglie di ricotta salata	34,00

Secondi Piatti

Ombrina scottata con verdure del nostro orto	38,00
Uovo di Susafa con cipolla fondente, sugo di pomodoro, spuma di pecorino e origano	30,00
Controfiletto di manzo alla brace, spuma di patata, olio alla cenere e senape	40,00
Agnello dei monti Nebrodi brasato con crema di zucca e mix di pepi	38,00

Contorno dell'orto di Susafa	14,00

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni. Nel caso desideraste consultare il libro degli allergeni non esitate a chiederlo al nostro personale di sala. Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco in base alla disponibilità del mercato. Prezzi espressi in euro, Iva e servizio inclusi.

SUSAFA
ACCORDING TO NATURE SINCE 1870

Dolci

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI	13,00

Gelato alla Grappa
Gelato all'infuso di Fieno
Gelato alla Fava di Tonka
Gelato alla Ricotta e Manna
Gelato al Caramello salato
Gelato al Grano tostato

Sorbetto alla Fragola e Acqua di Rose
Sorbetto alla Pesca

WAFER CON SEMIFREDDO AL PISTACCHIO E PANNA	15,00
CIOCCOLATO AL LATTE, FIENO, MELOGRANO E FIOCCHI DI SALE	16,00
"CUCCIA" MOUSSE DI RICOTTA, ARANCIA CANDITA E GELATO AL GRANO TOSTATO	16,00

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni. Nel caso desideraste consultare il libro degli allergeni non esitate a chiederlo al nostro personale di sala. Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco in base alla disponibilità del mercato. Prezzi espressi in euro, Iva e servizio inclusi.

SUSAFA
ACCORDING TO NATURE SINCE 1870

Caffe

ESPRESSO - ETHIOPIA SIDAMO Caffè di carattere dal profumo intenso di agrumi e spezie, complessa acidità, dalle note di frutta esotica e gelsomino	6,00
ESPRESSO - BRAZIL SANTOS Caffè coinvolgente molto fine e di bassa acidità, dal corpo pieno e vellutato, con sentori di nocciola e note caramellate	6,00
TÈ	7,00
INFUSO	7,00

SUSAFA
ACCORDING TO NATURE SINCE 1870

SEMENTE
Susafa's restaurant

Susafa is an 18th-century masseria,
in the heart of the Madonie mountains.
Our family has lived and farmed this land for five generations.

The Semente restaurant was born where wheat was kept for centuries.
Its name comes from the beginning of all things:
the seed becomes grain, the grain becomes bread.

Tales of the grain

a five-course tasting menu — our signature journey.

The à la carte menu is for those who prefer
to compose their own path through the estate's flavours.

Here, time is measured in seasons.
Enjoy your journey.

Custodians of tradition, custodians of knowledge.

SUSAFA
ACCORDING TO NATURE SINCE 1870

Water Selection

SUSAFA

In order to reduce carbon emission and glass usage, we are serving filtered water from our own source.
Still and Sparkling 5,00

GERACI

A low mineral water springs from high mountain sources at an altitude of 1,500 meters, in an unspoiled territory in the heart of the Madonie Natural Park (Sicily). It is distinguished by its unique diuretic properties.
Still and Sparkling. F. r. 67 mg/l 7,00

PANNA

A mineral water with a bright, crystal-clear appearance, springing from the hills of Scarperia (Tuscany). Smooth, refreshing, and well-balanced, with distinctive tasting notes.
Still. F. r. 142 mg/l. 7,00

SAN PELLEGRINO

Perfectly brilliant, distinguished by its fine bubbles and delicate mineral aromas. Sourced from the Orobic Alps (Lombardy), its structure is fragrant and fresh a masterpiece of elegant taste harmony.
Sparkling. F. r. 960 mg/l 7,00

From the Cellar

125 ml

TASCA – REGALEALI

Almerita Brut 2022– Doc Sicilia (Sclafani Bagni) 18,00
100% Chardonnay - 12% Vol

From the Bar

SICILIANO 18,00
Bitter, Sicilian Vermouth Red, Soda water

SICILIAN SPRITZ 18,00
Sicilian Vermouth Orange, Sparkling wine, Anise

SUSAFA
ACCORDING TO NATURE SINCE 1870

Tales of the grain

A summer's nostalgia at Susafa

Susafa walkabout

"Custodi"
bread from our farm, olive oil from our grove

Tomatoes tartare, pecorino,
basil and yesterday's bread sauce

Charcoal-grilled leek
"Mangia e Bevi" style

Risotto-style Maiorca wheat,
sardine sauce and wild fennel "alla Milanese"

Charcoal-rosted Nebrodi black pork,
grape vine leaves powder and
"Barba di frate" lettuce with must grape dressing

"Cuccia"
Praline Maiorca wheat,
sheep's ricotta mousse, candied orange and orange gel,
toasted Tumminia wheat gelato

90,00

Tasting menus, due to their complexity, are priced per guest
and must be selected for the entire table

Custodians of tradition, custodians of knowledge.

Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we cannot guarantee the absence of cross contaminations of allergens. Should you wish to consult the allergens book, please do not hesitate to ask our staff. Based on the market availability some ingredients can be frozen. Prices are all in Euro and are inclusive of VAT and service charge.

SUSAFA
ACCORDING TO NATURE SINCE 1870

Gestures of memory

Starters

Velvety roasted tomatoes cream with basil flavoured oil	24,00
Vegetables-stuffed mini Arancini and pecorino cheese foam	26,00
Roasted pumpkin from our garden, sweet and sour, with Sicilian cheese fondue and pumpkin seeds	26,00
Hand-cut beef tartare, marinated courgette and celery leaf mayonnaise	28,00
Seared octopus, local chickpeas textures and rosmary dust	28,00

Pasta Dishes

Risotto-style Maiorca wheat with courgette and prawns	36,00
Susafa’s linguine with mussels, broccoli rabe and candied lemon	36,00
Susafa’s paccheri with Sicilian style pesto of fresh tomato, pecorino, almonds and basil	32,00
Broken Susafa’s pasta with “tenerumi” courgette shoots, fresh tomato and shaved salted ricotta	34,00

Main Courses

Seared stone bass with vegetables from our garden	38,00
Susafa’s egg with confit onion, tomato sauce, pecorino foam and oregano	30,00
Charcoal-grilled beef sirloin with potato emulsion, ash oil and mustard	40,00
Braised Nebrodi lamb with pumpkin puree and peppercorn blend	38,00

The Susafa’s garden sides	14,00

Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we cannot guarantee the absence of cross contamination of allergens. Should you wish to consult the allergens book, please do not hesitate to ask our staff. Based on the market availability some ingredients can be frozen. Price are all in Euro and are inclusive of VAT and service charge.

SUSAFA
ACCORDING TO NATURE SINCE 1870

Dessert

ICE CREAM AND SORBET SELECTION 13,00

Grappa ice cream
Hay infusion ice cream
Tonka beans ice cream
Ricotta and manna ice cream
Salted caramel ice cream
Toasted wheat ice cream

Strawberry & Rose water sorbet
Peach sorbet

WAFER WITH PISTACHIO SEMIFREDDO AND CREAM 15,00

MILK CHOCOLATE, HAY, POMEGRANATE AND SEA SALT FLAKES 16,00

"CUCCIA" RICOTTA MOUSSE, CANDIED ORANGE AND TOASTED GRAIN ICE CREAM 16,00

Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we cannot guarantee the absence of cross contaminations of allergens. Should you wish to consult the allergens' book, please do not hesitate to ask our staff. Based on the market availability some ingredients can be frozen. Prices are all in Euro and are inclusive of VAT and service charge.

SUSAFA
ACCORDING TO NATURE SINCE 1870

Coffee

ESPRESSO - ETHIOPIA SIDAMO A refined coffee with character, intense scents of citrus and spices, a balanced acidity, notes of exotic fruits and jasmine	6,00
ESPRESSO - BRAZIL SANTOS A captivating full-bodied and velvety coffee, very fine and low acidity, with hints of hazelnut and notes of caramel	6,00
TEA	7,00
HERBS INFUSION	7,00