



**FIRRIATO**  
HOSPITALITY

**MENU**  
**À LA CARTE**

  
 **SANTAGOSTINO**  
RESTAURANT & WINE EXPERIENCE

*Per gli ospiti non alloggiati si accettano pagamenti solo con carta di credito o bancomat*



# I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE

## *Our Tasting Menu*

### IL NOSTRO MARE

#### *Sea Tasting Menu*

#### **Tataki di Tonno Rosso\***

scottato al sesamo nero con vellutata di mandorle e agrumi profumata al rosmarino quenelle di patate al limone, asparagi e germogli di stagione e olio infuso alle erbe di campo

*Seared red tuna fillet with black sesame with almond and citrus fruit cream flavored with rosemary, potato quenelle with lemon, asparagus and seasonal sprouts and oil infused with wild herbs*

(n.p)

---

#### **Tagliolino con Caviale Giaveri Siberian Classic e tartare di Gambero rosso di Mazara\***

con emulsione al Gaudensius Blanc de Noir profumato al lime e salvia

*Tagliolino pasta with Giaveri Siberian Classic Caviar and Mazara red prawn tartare\*, with lime and sage-scented Gaudensius Blanc de Noir emulsion*

(g.l.u.)

---

#### **Pesce San Pietro alla Mugnaia**

con il suo fumetto, pesto di rucola, salsa d'olive nere del Belice e patate ratte cotte al burro chiarificato

*San Pietro alla Mugnaia fish with its fumet, rocket pesto, Belice black olive sauce and ratte potatoes cooked in clarified butter*

(g.p.l.)

---

#### **Sorbetto al limone annegato al Gaudensius**

*Lemon Sorbet drowned in Gaudensius*

(u.)

---

#### **Cubo di cremoso a L'Ecrù Passito**

con crema inglese al pistacchio e cioccolato fondente

*L'Ecrù Passito creamy cube with pistachio crème anglaise and dark chocolate*

(n.g.l.u.)

---

Euro 80 per persona (minimo 2 persone)

Degustazione formula Classic quattro vini in abbinamento 25 € p.p.

Degustazione formula Superior quattro vini in abbinamento 30 € p.p.

*Eur 80 per person (minimum 2 people)*

*Pairing of 4 wine glasses 25 € p.p Classic*

*Pairing of 4 wine glasses 30 € p.p Superior*



## LA TERRA E IL NOSTRO ORTO

### *Land Menu*

#### **Passeggiata di Primavera**

Mousse di ricotta al limone con ortaggi e germogli di stagione  
e pomodorino confit

*Lemon ricotta mousse with seasonal vegetables and sprouts and confit cherry tomato*  
(g.v.l.)

---

#### **Tagliolino con battuto di melanzane arrosto e metuccia**

con pancetta leggermente rosolata su crema di Piacentino Ennese e gocce  
di basilico

*Tagliolini with chopped roasted aubergines and metuccia, with lightly browned  
bacon, on Piacentino Ennese cream and drops of basil*  
(g.l.)

---

#### **Medaglioni di Faraona**

porchettato con guanciale, finocchietto selvatico, profumato agli agrumi,  
con vellutata al Gaudensius blanc de Noir e verdure di stagione

*Medallions of porchettato guinea fowl with bacon, wild fennel, scented with  
citrus fruits, with Gaudensius blanc de Noir cream and seasonal vegetables*  
(l.)

---

#### **Sorbetto al Limone annegato al Gaudensius Rosé**

*Lemon Sorbet drowned in Gaudensius Rosé*

(u.)

---

#### **Red Velvet con crema Frosting al Cardamomo**

composta ai frutti di bosco e gelato alla vaniglia

*Red Velvet with Cardamom Frosting cream, wild berry compote and vanilla ice cream*  
(u.)

---

Euro 80 per persona (minimo 2 persone)

Degustazione formula Classic quattro vini in abbinamento 25 € p.p.

Degustazione formula Superior quattro vini in abbinamento 30 € p.p.

Eur 80 per person (minimum 2 people)

Pairing of 4 wine glasses 25 € p.p Classic

Pairing of 4 wine glasses 30€ p.p Superior



## Antipasti / Starters

### Selezione del Gran Crudo di Pesce pregiato\*

se crostacei accompagnato con le sue salse e soffi di sale di Trapani

*Selected raw fish and shellfish with their sauces and Trapani salt "soffi di sale"*

(p.mo.)

Euro 34

---

### Baccalà in dolce cottura\*

con crema al sedano rapa ciliegino confit spincino appena scottato e polvere di agrumi

*Sweetly cooked cod with cherry celeriac cream, freshly seared spinon confit and citrus fruit powder*

(p.)

Euro 18

---

### Tataki di Tonno Rosso\*

scottato al sesamo nero con vellutata di mandorle e agrumi profumata al rosmarino quenelle di patate al limone, asparagi e germogli di stagione e olio infuso alle erbe di campo

*Seared red tuna tataki with black sesame with almond and citrus fruit cream flavored with rosemary, potato quenelle with lemon, asparagus and seasonal sprouts and oil infused with wild herbs*

(p.n.)

Euro 18

---

### Carpaccio di manzo cotto a bassa temperatura

con spuma al bagnetto verde, salsa d'arachidi e riduzione al tamarindo con ortaggi di stagione

*Beef carpaccio cooked at low temperature with green bath foam, peanut sauce and tamarind reduction with seasonal vegetables*

(p.n.)

Euro 18

---

### Passeggiata di Primavera

Mousse di ricotta al limone con ortaggi e germogli di stagione e pomodorino confit

*Lemon ricotta mousse with seasonal vegetables and sprouts and confit cherry tomato*

(g.v.l.)

Euro 16

---

### Allergens

V= Vegetariano / Vegetarians - G= Glutine / Gluten - M= Mostarda / Mustard - L= Latticini / Dairy products -  
Ses= Sesamo / Sesame seeds - U= Uova / Eggs - N= Frutta secca a guscio / Nuts - P= Pesce / Fish - S= Sedano / Celery  
MO= Molluschi & crostacei / Seafood & Shellfish - Lu= Lupini /Lupin bean

Ai Fini del regolamento EC 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori non esitate a contattare lo staff per qualsiasi allergia o intolleranza per aiutarvi a compiere una scelta sicura.

In accordance with EC 1169/2011 please notify the restaurant staff of any food allergies or intolerances to help in a safe choice.

Coperto / Cover Euro 3



## Primi piatti / *First courses*

### **Tagliolino con Caviale Giaveri Siberian Classic e tartare di Gambero rosso di Mazara\***

con emulsione al Gaudensius Blanc de Noir profumato al lime e salvia

*Tagliolino pasta with Giaveri Siberian Classic Caviar and Mazara red prawn  
tartare\*, with lime and sage-scented Gaudensius Blanc de Noir emulsion*

(g.l.u.)

**Euro 33**

---

### **Tagliatelle verdi al basilico\***

con zuppetta di aragosta, emulsione di tenerumi e lamelle di mandorla tostata

*Green tagliatelle on lobster soup, tenerumi emulsion and toasted almond slices*

(g.l.mo.u.)

**Euro 30**

---

### **Raviolo di sarde a beccafico**

con vellutata al finocchietto, salsa allo zafferano e arancia candita

*Beccafico sardine Ravioli with fennel cream soup, saffron sauce and candied orange*

(g.l.u.)

**Euro 24**

---

### **Spaghetti di Gragnano ai frutti di mare\***

mantecata all'aglio nero fermentato con salsa di datterino rosso e cozze  
e pomodorino giallo e vongole veraci, emulsione al prezzemolo e colatura di Alici

*Spaghetti with seafood creamed with fermented black garlic with red datterino tomatoes  
sauce and mussels and yellow cherry tomatoes and clams, parsley emulsion and anchovy sauce*

(g.l.u.)

**Euro 23**

---

### **Tagliolino con battuto di melanzane arrosto e mentuccia\***

con pancetta leggermente rosolata su crema di Piacentino Ennese e gocce di basilico

*Tagliolini with chopped roasted aubergines and mint, with lightly browned bacon,  
on Piacentino Ennese cream and drops of basil Piacentino Ennese cream and drops of basil*

(g.l.u.)

**Euro 20**

---

#### Allergens

V= Vegetariano / Vegetarians - G= Glutine / Gluten - M= Mostarda / Mustard - L= Latticini / Dairy products -  
Ses= Sesamo / Sesame seeds - U= Uova / Eggs - N= Frutta secca a guscio / Nuts - P= Pesce / Fish - S= Sedano / Celery  
MO= Molluschi & crostacei / Seafood & Shellfish - Lu= Lupini /Lupin bean

Ai Fini del regolamento EC 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori non esitate a  
contattare lo staff per qualsiasi allergia o intolleranza per aiutarvi a compiere una scelta sicura.

In accordance with EC 1169/2011 please notify the restaurant staff of any food allergies or intolerances to help in a safe choice.

**Coperto / Cover Euro 3**



## Secondi / Main courses

### **Pesce San Pietro alla Mugnaia\***

con il suo fumetto, pesto di rucola, salsa d'olive nere del Belice e patate ratte cotte al burro chiarificato  
*San Pietro alla Mugnaia fish with its fumet, rocket pesto, Belice black olive sauce and ratte potatoes cooked in clarified butter*

(p.l.)

Euro 28

---

### **Pescato del dì su soffice di matalotta d'erbe\***

vellutata di melanzane, cipolla in agrodolce e germogli  
*Catch of the day on soft herb matalotta, aubergine cream, sweet and sour onion*

(p.)

Euro 26

---

### **Pescato delle Egadi al fumé di ulivo\***

con vellutata di agrumi, pomodoro ciliegino confit ed Hummus di ceci  
*Catch of the day with olive smoke, citrus cream soup, confit cherry tomato and chickpea hummus*

(p.)

Euro 26

---

### **Entrecotte di Black Angus Uruguay\***

con carote cotte in osmosi ed aromatizzate al ginepro con misticanza gourmet e vinaigrette  
al miele ed aceto di mele con salsa alle nocciole e demi-glace

*Entrecote of Black Angus Uruguay with carrots cooked in osmosis and flavored with juniper with gourmet mixed salad and honey and apple cider vinegar vinaigrette with hazelnut sauce and demi-glace*

(n.)

Euro 28

---

### **Medaglioni di Faraona porchettata\***

finocchietto selvatico, profumato agli agrumi, con vellutata al Gaudensius Blanc de Noir verdure  
di stagione in foglia e patate dorate

*Medallions of porchettato guinea fowl with bacon, wild fennel, scented with citrus fruits, with Gaudensius blanc de Noir cream and seasonal vegetables*

Euro 24

---

#### Allergens

V= Vegetariano / Vegetarians - G= Glutine / Gluten - M= Mostarda / Mustard - L= Latticini / Dairy products -  
Ses= Sesamo / Sesame seeds - U= Uova / Eggs - N= Frutta secca a guscio / Nuts - P= Pesce / Fish - S= Sedano / Celery  
MO= Molluschi & crostacei / Seafood & Shellfish - Lu= Lupini /Lupin bean

Ai Fini del regolamento EC 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori non esitate a  
contattare lo staff per qualsiasi allergia o intolleranza per aiutarvi a compiere una scelta sicura.

In accordance with EC 1169/2011 please notify the restaurant staff of any food allergies or intolerances to help in a safe choice.

**Coperto / Cover Euro 3**



## Dolci / Desserts

### Cubo di cremoso a L'Ecrù Passito

con crema inglese al pistacchio e cioccolato fondente

*L'Ecrù Passito creamy cube with pistachio crème anglaise and dark chocolate*

(n.g.l.u.)

Euro 9

---

### Red Velvet con crema Frosting al Cardamomo

composta ai frutti di bosco e gelato alla vaniglia

*Red Velvet with Cardamom Frosting cream, wild berry compote and vanilla ice cream*

(l.g.u.)

Euro 9

---

### Semisfera al cioccolato con cuore al mango

crumble al cacao e gelato al cocco

*Chocolate hemisphere with mango heart, cocoa crumble and coconut ice cream*

(l.u.g.)

Euro 9

---

### Millefoglie di pasta sfoglia

con crema pasticcera e coulis ai mirtilli con gelato al Favinia Passulè

*Butter puff pastry millefeuille custard and blueberry coulis with Favinia Passulè ice cream*

(l.u.g.)

Euro 9

---

### Cannolo di ricotta

servito con zuppetta di agrumi calda e scaglie di cioccolato

*Ricotta cannoli served with warm citrus soup and chocolate flakes*

(l.u.s.)

Euro 9

---

\*TUTTI GLI ALIMENTI SONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO E DECONGELAMENTO SECONDO REGOLAMENTO C.E. 853/04 - ABBATTUTO PER TRE ORE A -25° CONSERVATO A -18° SERVITO GIORNALMENTE CONSUMO 30/40 GIORNI

#### Allergens

V= Vegetariano / Vegetarians - G= Glutine / Gluten - M= Mostarda / Mustard - L= Latticini / Dairy products -  
Ses= Sesamo / Sesame seeds - U= Uova / Eggs - N= Frutta secca a guscio / Nuts - P= Pesce / Fish - S= Sedano / Celery  
MO= Molluschi & crostacei / Seafood & Shellfish - Lu= Lupini /Lupin bean

Ai Fini del regolamento EC 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori non esitate a contattare lo staff per qualsiasi allergia o intolleranza per aiutarvi a compiere una scelta sicura.

In accordance with EC 1169/2011 please notify the restaurant staff of any food allergies or intolerances to help in a safe choice.

**Coperto / Cover Euro 3**



# I PIATTI DELLA TRADIZIONE

## *Sicilian Menù*

### *Antipasti / Starters*

#### **Triplum di caponata**

In tre strati con emulsione all'agro e basilico, scaglie di cioccolato  
*Aubergine Caponata With basil and parmesan emulsion and chocolate*

(l. v.)  
Euro 16

---

### *Primo / First course*

#### **Cous-cous della tradizione**

servito con zuppa di pesce su mandorle tostate

*Traditional cous-cous served with fish soup on toasted almonds*

(g.p.s.n.)  
Euro 24

---

### *Secondo / Second course*

#### **Capocollo di suino nero**

con la sua jus al Cavanera Rosso, purea di patate e verdura in foglia

*Pork neck with its Cavanera Rosso jus, parmesan flan and leafy vegetables*

(l.s.)  
Euro 24

---

### **Dessert**

#### **Cannolo di ricotta**

servito con confettura di agrumi e scaglie di cioccolato

*Ricotta cannoli served with warm citrus soup and chocolate flakes*

(l.u.s.)  
Euro 9

---

### **Allergens**

V= Vegetariano / Vegetarians - G= Glutine / Gluten - M= Mostarda / Mustard - L= Latticini / Dairy products -  
Ses= Sesamo / Sesame seeds - U= Uova / Eggs - N= Frutta secca a guscio / Nuts - P= Pesce / Fish - S= Sedano / Celery  
MO= Molluschi & crostacei / Seafood & Shellfish - Lu= Lupini /Lupin bean

Ai Fini del regolamento EC 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori non esitate a  
contattare lo staff per qualsiasi allergia o intolleranza per aiutarvi a compiere una scelta sicura.  
In accordance with EC 1169/2011 please notify the restaurant staff of any food allergies or intolerances to help in a safe choice.

**Coperto / Cover Euro 3**





## ANDREA MACCA

*Executive Chef Baglio Sorìa*

L'arrivo di Andrea Macca nella famiglia Firriato non è casuale. Il giovane e intraprendente chef di Carlentini, piccolo paese alle pendici dei Monti Iblei, giunge a Baglio Sorìa dopo un percorso importante, intessuto tra gavetta e sacrifici, ricerca delle tecniche di preparazione e approfondimento delle materie prime del territorio. Un ardente appassionato di quella cultura gourmet capace di elevare la cucina, trasformando i suoi piatti in qualcosa di più alto, arte culinaria. Un percorso che nasce dall'amore, la cui scintilla si è accesa lontano, durante l'esperienza come membro di cucina d'alto bordo, dove entra in contatto col mondo delle materie prime e che si rafforza, fino a diventare fiamma, grazie ad altri incontri con personalità e alla frequentazione di ambienti che consolidano questa passione.



Poi, una svolta importante nella città di Ragusa nel ristorante Duomo: con questa collaborazione, Andrea Macca apprende come reinterpretare la genuinità delle preparazioni tradizionali nello stile di un ristorante d'élite, culmine di lunghi anni di studio e ricerca in cui lo chef ha unito la propria vena sperimentale alla storia della tradizione dei piatti italiani e siciliani. Nel 2013, Andrea Macca entra nella cucina di Donna Carmela, ristorante dell'omonimo Boutique Resort in provincia di Catania e del quale diventa resident chef. Dopo cinque anni, entra a Baglio Sorìa con lo stesso spirito ma con nuove motivazioni che lo porteranno a raccontare, innovando, la Sicilia più autentica.



## ANDREA MACCA

*Executive Chef Baglio Sorìa*

It is not a coincidence that Chef Andrea Macca arrives in the Firriato's maison. The young and enterprising Chef of Carlentini, small town on the slope on Hyblaean Mountains, arrives at Baglio Sorìa after a grounded experience, having worked his way up, always studying new cook techniques and learning details about raw materials. He is a passionate lover of that kind of gourmet culture able at boosting cooking until achieving artistic results. This passion dates back his starting point as a member of the cooking staff of high level ships, where he started to experience raw materials and raising awareness of the cooking art, side by side with other experts. After this training experience he started working in the Duomo restaurant in Ragusa. This partnership allows Andrea to learn



how to reinterpret the authenticity of traditional recipes according to a high level restaurant. This is the peak after years invested in studies and research during which the Chef has joined its experimental approach with the history behind Italian and Sicilian courses. In 2013 Andrea joins DonnaCarmela restaurant, of the namesake Boutique Resort in the province of Catania, working as a Resident chef. After five years, Andrea is working in the Baglio Sorìa Resort with the same passion but new intentions that will bring him to tell about the most authentic side of Sicily in a new way.