



# MENÙ À LA CARTE



# MENÙ DEGUSTAZIONE

## *Il nostro Mare*

### *Mousseline di Sarago e verdure di stagione con la sua tartare*

*lime e menta servito con gelè di Bayamore rosso e vellutata di Bayamore  
bianco*

*(P, L, MO, U, SO)*

### *Raviolo di Sarde in Beccafico*

*su vellutata di zafferano al finocchietto selvatico e zeste di arancia candite*

*(U, G, P, S, SO)*

### *Tagliolino al Tartufo Nero di stagione*

*con tartare di Gambero Rosso di Mazara del Vallo*

*(G, U, L, MO, S)*

### *Pescato del dì al fumé di ulivo*

*con vellutata di agrumi, pomodoro ciliegino confit ed hummus di ceci*

*(P, S)*

### *Sorbetto al limone*

*annegato al Gaudensius Rosè*

*(So2)*

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

*con crema inglese al pistacchio e cioccolatino fondente*

*(G, L, U, SO, So2, N)*

## **85 € 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.*



# MENÙ DEGUSTAZIONE

## *La Terra e il Nostro Orto*

### *Triplum di caponata in tre strati*

*con emulsione al capperò confit e basilico, salsa agrodolce e cioccolato  
fondente rapè*

(G, L, U, SO, N, V)

### *Risotto cacio e pepe di Timut*

*con cime di broccoletti verdi, zeste di lime e mandorla cruda di Avola*

(S, L, V, N, SO)

### *Tagliatelle verdi con ragù di faraona*

*su una crema di ricotta al forno, limone, ed erbe fresche aromatiche*

(G, U, L, SO, S)

### *Filetto di maialino bardato allo speck di suino nero e pistacchio*

*con jus al vino Etna bianco purea di patate al rosmarino e spinacino saltato*

(N, SO, S, L.)

### *Sorbetto al limone*

*annegato al Gaudensius Rosè*

(So2)

### *Cannolo di ricotta*

*su confettura di agrumi, cioccolato e pistacchio di Bronte*

(SO, G, L, N)

## **85 € 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.*



## *Antipasti*

### *Mousseline di Sarago e verdure di stagione con la sua tartare lime e menta*

*servito con gelè di Bayamore rosso e vellutata di Bayamore bianco*

(P, L, MO, U, SO)

22 €

### *Tortino di alici*

*farcito con asparagi uvetta e pinoli, servito con macco di ceci al finocchietto e  
pomodorino confit*

(P, N)

19 €

### *Triplum di caponata in tre strati*

*con emulsione al capperò confit e basilico, salsa agrodolce e cioccolato  
fondente rapè*

(G, L, U, SO, N, V)

18 €

### *Flan di verdure con guanciaiale croccante*

*vellutata di carote, arance e fonduta di parmigiano*

(L, S, U)

16 €

### *Steak Tartare di Manzo alla Mediterranea*

*con zabaione salato a L'Ecrù e vele di pane tostato*

(U, M, G, SO, L)

24 €



## *Primi*

### *Risotto cacio e pepe di Timut e cime di broccoletti verdi*

*Con zeste di lime e mandorla cruda di Avola*

(S, L, V, N, SO)

20 €

### *Raviolo di Sarde in Beccafico*

*su vellutata di Zafferano e finocchietto selvatico e zeste di arancia candite*

(U, G, P, S, SO)

24 €

### *Cous-cous incocciato a mano alla trapanese con la sua zuppa*

*e fritturina di calamari e gambero rosso*

(G, P, MO, SO, S)

25 €

### *Tagliolino di pasta all'uovo con tartufo nero di stagione*

*e tartare di gambero rosso di Mazara del Vall.*

(G, U, L, MO, S)

30 €

### *Tagliatelle verdi con ragù di faraona*

*su una crema di ricotta al forno, limone, ed erbe fresche aromatiche*

(G, U, L, SO, S)

23 €



## *Secondi*

### *Pescato del dì al fumé di ulivo*

*con vellutata di agrumi, pomodoro ciliegino confit ed hummus di ceci*

*(P, S)*

28 €

### *Dorso di Tonno al cuore rosa con salsa al Gaudensius Blanc de Noir e pepe rosa*

*con indivia brasata alle erbe e patate novelle*

*(P, SO, S)*

25 €

### *Pescato del Mediterraneo su salsa “Agghiotta”*

*con patate tornite al vapore*

*(P, S, SO)*

26 €

### *Filetto di maialino bardato allo speck di suino nero e pistacchio*

*con jus al vino Etna bianco purea di patate al rosmarino e spinacino saltato*

*(N, SO, S, L)*

24 €

### *Tagliata di Angus*

*Ratatouille di verdure, olive e scaglie di pecorino e salsa alle erbe*

*(L,S)*

29 €



## *Dessert*

### *Tagliata di frutta con gelato artigianale*

*e crumble alle mandorle*

(L,N,U)

9 €

### *Ganache al cioccolato fondente 70%*

*amarene e nocciole*

*con spuma fresca allo yogurt greco e gel di agrumi*

(L,N)

9 €

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

*con crema inglese al pistacchio e cioccolato fondente*

(G,L,U, SO, SO2, N)

9 €

### *Cannolo di ricotta*

*su confettura di agrumi, cioccolato e pistacchio di Bronte*

(SO, G, L, N)

9 €

### *Selezione di formaggi tipici siciliani*

*serviti con confetture tipiche*

(L, N)

15 €



## Andrea Macca Executive Chef Baglio Sorìa



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.

Dal 2018 entra a Baglio Sorìa con lo stesso spirito ma con nuove motivazioni che lo porteranno a raccontare, innovando, la Sicilia più autentica.



# Allergeni / Allergens

**G = Glutine / Gluten**

**So = Soia e derivati / Soy and derivatives**

**CR = Crostacei e derivati / Crustaceans and derivatives**

**U = Uova e derivati / Eggs and derivatives**

**P = Pesce e derivati / Fish and derivatives**

**AR = Arachidi e derivati / Peanuts and derivatives**

**L = Latte e derivati / Milk and derivatives**

**SEN = Senape / Mustard**

**SES = Semi di Sesamo e derivati / Sesame seeds and derivatives**

**N = Frutta a guscio e derivati / Nuts and derivatives**

**SED = Sedano e derivati / Celery and derivatives**

**MO = Molluschi e derivati / Molluscs and derivatives**

**Lu = Lupini e derivati /Lupin bean**

**So2 = Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites**

**V= Piatto Vegetariano / Vegetarian dish**



*È disponibile su richiesta il menù bambini.*

*Vi ringraziamo per aver consultato il nostro menù e non vediamo l'ora di accogliervi presso il nostro ristorante.*

*Vogliamo solo ricordarvi che il menù proposto potrebbe subire variazioni, sia economiche che di forma, dovute a molteplici fattori, tra cui disponibilità delle materie prime, stagionalità ed esigenze operative.*

*Vi invitiamo cortesemente a richiedere eventuali aggiornamenti o chiarimenti al momento della prenotazione e di indicare eventuali intolleranze e/o allergie.*

*Grazie per la Vostra gentile collaborazione,  
vi aspettiamo!  
La Direzione*

