



MENÙ À LA CARTE

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il nostro Mare

Crudo di Pesce pregiato e crostacei

accompagnato con le sue salse e soffi di sale di Trapani

(P, M, CR)

Raviolo di Sarde in Beccafico

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

(U, G, P, SED, SO2)

Tagliolino con ragù di San Pietro del Mediterraneo

su vellutata agli agrumi e mandorle con polvere d'erba cipollina

(G, SO2, N, U)

Tonno rosso di Sicilia marinato alle erbe e panato ai due sesami

con misticanza, ciliegino, arance e cipolla rossa in agro

(P, SES)

Sorbetto al limone

annegato al Gaudensius Rosè

(So2)

Sfera di mousse al limone con cuore al mango

crumble alle mandorle e riduzione al Favinia Passulé

(L, N, U)

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

Flan di melanzana alla parmigiana

su vellutata di basilico, arancia candita e scaglie di parmigiano

(L, U, V)

Risotto al bianco Etna Doc

mantecato con pecorino DOP, tenerumi in foglia, pomodoro secco e guanciale

(L, SO2)

Tagliolino all'uovo con tartufo nero di stagione

(G, U, L, MO, S)

Filetto di Scottona

bouquet di verdure tostate, patate alle mandorle, servito su salsa al vino e arancia sanguinella

(N, SO2)

Sorbetto al limone

annegato al Gaudensius Rosè

(SO2)

Cubo di cremoso a L'Ecrù Passito

con crema inglese al pistacchio e cioccolato fondente

(G,L,U,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.



Antipasti

Gran Crudo di Pesce pregiato e crostacei

accompagnato con le sue salse e soffi di sale di Trapani (P, L, MO, U, SO)

(P, M, CR)

32 €

Ricciola in oliocottura speziata al cardamomo

*con crena di cantalupo al cartoccio, insalatina di zucchina estiva, capperi,
arancia e olive nere*

(P)

22 €

Arcipelago delle Egadi

*selezione di pesce, crostacei e molluschi leggermente scottati su vellutata di
piselli e verdure tornite*

(P, CR, M)

24 €

Flan di melanzana alla parmigiana

su vellutata di basilico e scaglie di parmigiano

(L, U, V)

18 €

Steak Tartare di Manzo alla Mediterranea

con maionese di avocado e vele di pane tostato

(U, M, G, L)

22 €



Primi

Raviolo di Sarde in Beccafico

su vellutata di Zafferano e finocchietto selvatico e zeste di arancia candite
(U,G, P, SED, SO2)

24 €

Gnocchetto verde all'astice ai sentori di arancia

con datterino rosso e giallo appena scottato e vellutata di prezzemolo
(G, CR, SO2, U)

28 €

Tagliolino con ragù di San Pietro del Mediterraneo

su vellutata agli agrumi e mandorle con polvere d'erba cipollina
(G, SO2, N, U)

26 €

Pacchero Fuori Norma

Mantecato con crema di basilico, melanzana confit e servito con estratto di datterino rosso e ricotta salata
(G, L, SED, V)

20 €

Risotto al bianco Etna Doc

mantecato con pecorino DOP, tenerumi in foglia, pomodoro secco e guanciale
(L, SO2)

22 €



Secondi

Pescato del dì al fumé di ulivo

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

(P, S)

26 €

Tonno Rosso di Sicilia marinato alle erbe e panato ai due sesami

con misticanza, ciliegino, arance e cipolla rossa in agro

(P, SES)

26 €

Pesce Spada “Muttunatu”

*con aglio di Nubia e menta, ratatouille d'ortaggi e patata al limone, servito con
riduzione di Gaudensius e pepe rosa*

(P, SO2, SED)

26 €

Filetto di Scottona

*bouquet di verdure tostate, patate alle mandorle, servito su salsa al vino e
arancia sanguinella*

(N, SO2)

29 €

Capicollo di suino in dolce cottura

con patate novelle al sesamo, misticanza di stagione e pomodoro datterino

(SO2, SES, SED)

24 €



Dessert

Sfera di mousse al limone con cuore al mango

crumble alle mandorle e riduzione al Favinia Passulé

(L,SO2, N)

9 €

Cubo di cremoso a L'Ecrù Passito

con crema inglese al pistacchio e cioccolato fondente

(G,L,U,SO2,N)

9 €

Tagliata di frutta con gelato artigianale

su crumble alle mandorle

(L,N,U)

9 €

Cannolo di ricotta

su confettura di agrumi, cioccolato e pistacchio di Bronte

(SO2, G, L, N)

9 €

Selezione di formaggi tipici siciliani

serviti con confetture tipiche

(L, N)

15 €



Andrea Macca **Executive Chef Baglio Soria**



Il giovane e intraprendente chef di Carlentini, piccolo paese alle pendici dei Monti Iblei, giunge a Baglio Soria 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 Soria 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*

