



FIRRIATO
HOSPITALITY

MENU
À LA CARTE


LA RISERVA
BISTROT & WINE EXPERIENCE



Antipasti / Starters

Carpaccio di manzo cotto a bassa temperatura*

con tenero di verdura, crema di arachidi e riduzione al tamarindo

Beef carpaccio with vegetables, peanuts cream and tamarind sauce

(n.)

Euro 18

Filetto di merluzzo baccalato*

Profumato al limone cotto a bassa temperatura, su vellutata di sedano rapa,
pomodorino confit e verdura in foglie

*Lemon scented cod fillet cooked at low temperature, on celeriac cream,
confit tomato and leafy vegetables*

(p.mo.)

Euro 16

Triplum di caponata

in tre strati con emulsione al capperò confit e salsa agrodolce
con granella di cioccolato

*Triplum of caponata in three layers with confit caper emulsion
and sweet and sour sauce with chocolate flakes*

(p.n.mo.)

Euro 16

Millefoglie di melanzane con emulsione al basilico

Millefeuille of aubergines with basil emulsion

(v.l.)

Euro 14

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 tartare di gambero rosso*

di Mazara e tartufo di stagione

Tagliolini with red Mazara prawn tartare and seasonal truffle

(g.u.mo. p.)

Euro 25

Trenette nere con ragù di seppia bianco*

su crema di verdure in foglie, con ricci di mare e limone candito

Black trenette pasta with sepia ragout, vegetables cream and ricci di mare e

limone candito

(g.mo.)

Euro 23

Trenette al ragù di coniglio

con zuccina lunga estiva e tenerumi in foglia, estratto di carota e arancia

con mandorle tostate

Trenette with rabbit ragout with zucchinis and tender greens, carrot and orange

extract with toasted almonds

(g.s.)

Euro 20

Pasta fresca alla mediterranea su crema ericina

Fresh Mediterranean pasta on crema ericina

(v.l.)

Euro 18

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*

Pescato del dì al fumè d'ulivo*

con hummus di ceci e vellutata di agrumi con pomodoro confit

*Daily fish seasoned with olive fumè with chickpea hummus and citrus pureed
soup with confit tomato*

(p.lu.)

Euro 26

Entrecôte di scottona

con pesto di rucetta, flan al parmigiano e concassé di ciliegino

Scottona Entrecôte with rocket pesto, parmesan flan and cherry concassé

(l.)

Euro 26

Terrina di agnello*

con panure di olive nere, verdure fermentate e salsa alla menta

Lamb meat with black olive panure, fermented vegetables and mint sauce

(g.s.)

Euro 24

Capocollo di maialino

cotto al sale di Trapani caramellato al "Harmonium"

con tortino di patate e spinaci

*Pork capocollo cooked in Harmonium caramelized Trapani salt with potato
and spinach pie*

(l.s.)

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

Cube of egg-nog with dessert wine L'Ecrù and pistachio cream

(n.g.l.u.)

Euro 9

Il nostro cannolo

con zuppetta tiepida di agrumi e scaglie di cioccolato fondente

Cannolo with warm citrus fruit soup and dark chocolate flakes

(n.g.l.)

Euro 9

Cotton cake siciliana*

con mousse allo yogurt e frutti rossi

Sicilian cottoncake with yogurt mousse and sour cherries

(l.u.)

Euro 10

Tortino al cioccolato

a cuore caldo con gelato alla menta e acqua di cannella

Chocolate cake warm heart with mint ice cream and cinnamon water

(g. l. u.)

Euro 8

*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



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 DonnaCarmela, 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.

VINCENZO PEDONE

Chef La Riserva Bistrot

Lo chef Vincenzo Pedone è entrato a far parte della famiglia Firriato da ormai 5 anni, dopo aver maturato esperienze professionali sia in Sicilia che anche in importanti realtà del nord Italia, in particolare nel Trentino Alto Adige. Il suo ritorno in patria ha arricchito le cucine di Firriato con piatti della tradizione siciliana rivisitati e rielaborati in chiave gourmet, che rispecchiano in pieno la filosofia di Firriato, ovvero il perfetto equilibrio tra autenticità e innovazione e la valorizzazione delle specialità territoriali a km 0.



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.

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

VINCENZO PEDONE

Chef La Riserva Bistrot

Chef Vincenzo Pedone has been part of the Firriato family for the past 5 years, after having gained professional experience both in Sicily and also in important companies in northern Italy, in particular in Trentino Alto Adige. His return to his homeland has enriched Firriato's kitchens with traditional Sicilian dishes revisited and reworked in a gourmet key, which fully reflect Firriato's philosophy, namely the perfect balance between authenticity and innovation and the enhancement of km0 local specialties.