



FIRRIATO
HOSPITALITY

LIGHT LUNCH


LA RISERVA
BISTROT & WINE EXPERIENCE

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



Antipasti / Starters

Triplum di caponata

in tre strati con emulsione al basilico e scaglie di cioccolato
Triplum of caponata in three layers with basil and chocolate
(p.n.mo.)

Euro 16

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

Red Tuna Tataki seared with black sesame with scented almond and citrus fruit cream
with rosemary, potato quenelle with lemon, asparagus and seasonal sprouts and oil
infused with wild herbs*
(n.p.)

Euro 20

Baccalà in dolce cottura*

con crema al sedano rapa, ciliegino confit, spinacino appena scottato e polvere di agrumi
Sweetly cooked cod with celeriac cream, confit cherry, freshly seared spinach and citrus powder*
(n.p.)

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



Primi piatti / First courses

Tagliolino con battuto di melanzane arrosto e mentuccia

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

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

(g.)

Euro 20

Spaghetti neri con ragù di seppia bianco*

su crema di verdure in foglie, con tartare di tonno e limone candito

*Black Spaghetti with cuttlefish ragout, vegetables cream and tuna tartare and
candied lemon*

(g.mo.)

Euro 26

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 / *Second courses*

Capocollo in oliocottura

con demi-glacé al Cavanera rosso con tortino di patate ripieno di scamorza
affumicata e verdure in foglia

*Capocollo cooked in oil with red Cavanera demi-glacé, with potato pie stuffed with smoked
scamorza and leafy vegetables*

(l.)

Euro 24

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

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*

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

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

*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

Resident 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.



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.

VINCENZO PEDONE

Resident 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 km 0 local specialties.