



Un luogo che simbolicamente evoca memoria, territorio e tradizione: l'antico oleificio che vi circonda è testimone della stessa cultura agricola che ogni giorno celebriamo alla nostra tavola.

Una storia di famiglia: dai miei genitori, che per primi hanno sognato questo luogo, ho appreso soprattutto la dedizione per il rito sacro dell'accoglienza.

E oggi, una visione contemporanea: nelle mie mani sento il compito di maneggiare questa vasta e preziosa eredità e darne un'interpretazione che sia all'altezza, anche in cucina, della Sicilia del futuro.

Questa è l'anima di Tocco d'Oro.

In origine c'era solo un ricordo, un viaggio, un profumo, persone nuove.

Poi ogni ispirazione è diventata un sapore.

Benvenuti!

Riccardo Cilia

ANTIPASTI

In riva al mare

Varietà di crudi
25€

Complicità

Varietà di cotti
20€

Emisfero sud

Carpaccio di dentice, guacamole con estratto di sedano, mela verde e zeste di limone candito
18€

Ghiotta

Tagliatella di Seppia, salsa alla amatriciana, guanciale croccante
16€

Evoluto

Polpo scottato, crema di piselli, 'nduja, piselli novelli
18€

Sfida

Tartare di vitellina, fonduta di Tuma Persa, gelato al tartufo con le sue scaglie
20€

68 Km

Sgombro affumicato con estratto di pomodoro, stracciatella di burrata e capperi
15€

Via Plebiscito

Polpette di cavallo su cremoso di provola affumicata, cipolla in agrodolce e indivia belga brasata
16€

Segreto del gambero

Tartare di gambero rosso di Mazara, crema di burrata, cialda al nero di seppia, gel di zenzero e polvere di agrumi
20€

All'italiana

Salumi selezione Villani, formaggi del territorio
15€

Coperto € 3

Il nostro paniere è realizzato con una selezione di farine autoctone Molino Soprano

Tutti i nostri prodotti ittici, somministrati sia cotti sia crudi, in ottemperanza al Reg CE 852/04 e al Reg CE 853/04 sono sottoposti, in loco, ad abbattimento rapido di temperatura per garantire qualità e sicurezza.

PRIMI

A mio padre

Spaghetti aglio, olio e vongole, mantecati con crema di sanapo, briciole di pane atturrato
17€

La golosità del mare

Spaghettoni mantecati, tartare di gambero rosso di Mazara e limone candito
25€

La migliore scelta

Ravioli ripieni di brasato mantecati con fondo bruno, topinambur, caprino e scaglie di tartufo
19€

Incredibile! (A mia madre)

Ravioli di casa ripieni di sarde, uvetta sultanina, mollica aromatizzata e sarda marinata
18€

Perle nere

Tagliolini con sugo al nero di seppia, crema di burrata, pomodorino confit, briciole di pane atturrato
18€

Cacio e pepe a Ragusa

Spaghetti ai 6 pepi con spuma di Ragusano DOP semistagionato
16€

Radici

Ravioli di ricotta dolce con sugo e tocchetti di maialino nero dei Nebrodi, gelato al Ragusano DOP
16€

Coperto € 3

Il nostro paniere è realizzato con una selezione di farine autoctone Molino Soprano

SECONDI

Sinfonico

Filetto alla brace spinacino baby, maionese alle nocciole e scaglie di parmigiano reggiano
25€

Bello del Palato

Tonno scottato ai carboni, cipolla in agrodolce, gel di zenzero, mollica atturata e limone candito
20€

Misteri siciliani

Polpette di tonno al sugo, fonduta di Ragusano DOP e crostoni di pane di casa
16€

14 ore

Pancia di maialino nero dei Nebrodi cotta a bassa temperatura con patata alla cenere e spinacino
16€

Contatto

Cotoletta di spatola, caponata di melanzane, pomodoro cotto in forno a legna
16€

Semplice armonia

Ombrina con verdure primaverili ed estratto di salicornia
20€

Coperto € 3

Il nostro paniere è realizzato con una selezione di farine autoctone Molino Soprano

MENU DEGUSTAZIONE

Quattro percorsi e un'unica destinazione: la nostra visione della Sicilia presente, passata e futura. Quattro poliedriche anime della nostra isola, solo gusto mediterraneo.

Non vi resta che scegliere quanto volete che sia lungo il vostro viaggio e affidarvi alla nostra guida.

Ogni menu degustazione viene servito per almeno due persone.

L'inizio d'Oro

Degustazione di 15 antipasti tra crudi e cotti
45€

Il numero perfetto

Menu di 3 portate
50€

La Sicilia a un passo

Menu di 5 portate
60€

I 7 peccati capitali

Menu di 7 portate
80€

Il nostro paniere è realizzato con una selezione di farine autoctone Molino Soprano

M E N U

VEGETARIANO

mai più senza

In questo percorso i vegetali non sono comprimari, ma diventano protagonisti.

Abbiamo due buoni motivi per chiamarlo "Mai più senza": perché da noi non debba mai accadere che le alternative vegetariane siano semplicemente i piatti del menu "senza" alcuni ingredienti; e perché anche gli onnivori, dopo averlo provato, non potranno più farne a meno!

Su questo fronte la nostra sperimentazione non si ferma, ma un grande aiuto ci viene dalla straordinaria qualità di ortaggi, verdure e formaggi del nostro territorio.

Sguardi

La nostra parmigiana di melanzane con spuma di Ragusano e pomodoro confit
12€

Vacanze Romane

Carciofo fritto con purè di topinambur, tartufo di Palazzolo in scaglie
16€

Ammalianti

Crocchette di fave su fonduta di pecorino e favette
10€

Cremoso

Uovo poché, spinacino scottato, schiuma di Ragusano e scaglie di tartufo
18€

Biancoverde

Pennoni con crema di favette novelle, basilico e pecorino
10€

Soli di Sicilia

Ravioli ripieni di carciofo e ricotta, crema di carciofi, carciofo fritto e schiuma di ragusano
18€

Intenso Mediterraneo

Spaghettoni al limone
15€

Il nostro paniere è realizzato con una selezione di farine autoctone Molino Soprano

BEVANDE

Acqua Naturale Panna	3,50€
Acqua Frizzante San Pellegrino	3,50€
Acqua Lete	3,50€
Coca Cola 33 cl	2,50€
Coca Cola 1 l	4,00€

BEVANDE BIRRE

Messina	33 cl	2,50€
Messina	66 cl	3,50€
Messina Cristalli di sale	50 cl	5,00€
Birra Moretti Gran Cru Bionda artigianale	75 cl	10,00€
Tari Oro Bionda artigianale	75 cl	15,00€
Baladin Isaac blanche	75 cl	15,00€
Baladin Nazionale Bionda artigianale	75 cl	15,00€
Super Baladin Doppio malto	75 cl	15,00€
Baladin Nazionale Bionda artigianale gluten free	33 cl	7,00€

Ci fidiamo e ci affidiamo ai produttori artigianali, veri artefici di qualità e veri alleati del nostro lavoro in cucina.

Libretti
ieri, oggi, domani

le tre virtù s.s.
FORZA, CORAGGIO E LABORIOSITÀ



**Latteria
Sorrentina**
L'Arte di Latte dal 1928

Molino Soprano

**LA SIGNORA
DI BATTIPAGLIA**

VILLANI
1886

ALLERGENI

Alcuni dei nostri prodotti sono soggetti ad abbattimento/congelamento in ottemperanza al regolamento CE n. 853/2004

In conformità al regolamento U.E 1169/2011 del parlamento Europeo, elenchiamo di seguito le sostanze e i prodotti che provocano allergie o intolleranze:



Arachidi Peanuts

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



Crostacei Crustacean

Sedano e prodotti a base di sedano



Frutta a guscio Nuts

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchio



Glutine Cereals containing wheat

Cereali contenenti glutine. Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati



Latte Milk

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.

ALLERGENI

Alcuni dei nostri prodotti sono soggetti ad abbattimento/congelamento in ottemperanza al regolamento CE n. 853/2004

In conformità al regolamento U.E 1169/2011 del parlamento Europeo, elenchiamo di seguito le sostanze e i prodotti che provocano allergie o intolleranze:



Lupini Lupin

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine



Molluschi Molluscs

canestrello, canalicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc



Pesce Fish

tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali



Sedano Celery

Sedano e prodotti a base di sedano

ALLERGENI

Alcuni dei nostri prodotti sono soggetti ad abbattimento/congelamento in ottemperanza al regolamento CE n. 853/2004

In conformità al regolamento U.E 1169/2011 del parlamento Europeo, elenchiamo di seguito le sostanze e i prodotti che provocano allergie o intolleranze:



Semi di sesamo

Sesame

Semi di sesamo e derivati oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine



Senape

Mustard

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



Soya

Soya

Soia e derivati. Latte, tofu, spaghetti, etc



Uova

Eggs

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati, creme etc