



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

Spiedo di polipo su crema di ceci, bietola, crema di peperoncino e cialda di panella  
18€

## Sfida

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

## 68 Km

Sgombro affumicato, arancia, finocchio e sorbetto al finocchio marino.  
16€

## 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

## Ricordo di pasta e fagioli

Tubetti aglio olio e frutti di mare e schiuma di fagioli e cotenna soffiata.

18€

## 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

20€

## 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€

## Passeggiata D'Autunno

Gnocchi di Zucca, Spuma di Ragusano DOP e Cardoncelli.

17€

## 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, crema alle nocciole e scaglie di parmigiano reggiano  
25€

## Raccontare il baccalà

Baccalà, zucca, crumble alle olive e gelato alle olive nere.  
20€

## 14 ore

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

## Suggerimenti dal nord

Ombrina bagna cauda e sanapone in due consistenze  
20€

## Latitudini diverse

Zuppa funghi, castagne e totani scottati  
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€

## Involtini D'Autunno

Involtini con funghi, zucca e maionese al rosmarino.  
8€

## Cremoso

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

## Verde,Rosso,Bianco

Ravioli di patate ripieno di pesto, salsa di datterino e fonduta di bufala.  
10€

## Soli di Sicilia

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

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

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**  
il fior di latte da 1880



**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