



BAGLIO TRAMONTANA

MENÙ RISTORANTE

La nostra filosofia

Ogni piatto che arriva in tavola racconta una storia semplice e autentica: quella della terra delle Madonie, dei suoi produttori, delle sue stagioni.

Al Baglio Tramontana crediamo che cucinare bene significhi prima di tutto scegliere bene. Per questo selezioniamo con cura le materie prime della parte più autentica e rurale della Sicilia, le Madonie — la ricotta dei nostri pastori, il manzo delle nostre valli, le verdure del territorio — e le trasformiamo con rispetto in preparazioni che nutrono il corpo e scaldano l'anima.

La cucina che proponiamo non vuole stupire: vuole accogliere. Vuole che chi si siede al nostro tavolo si senta a casa — coccolato da sapori riconoscibili eppure sempre vivi, capaci di sorprendere con leggerezza.

Perché un pasto, quando è fatto con intenzione, è molto più di un pasto.

È un momento di cura, di condivisione, di appartenenza.

Our philosophy

Every dish that arrives at the table tells a simple, authentic story: the story of the Madonie land, its producers, its seasons.

At Baglio Tramontana, we believe that cooking well means, first of all, choosing well. That's why we carefully select ingredients from the most authentic and rural part of Sicily, the Madonie — ricotta from our own shepherds, Beef of our valleys, vegetables from the territory — and transform them with respect into preparations that nourish the body and warm the soul.

The cuisine we offer does not seek to impress: it seeks to welcome. It wants those who sit at our table to feel at home — embraced by familiar flavours that are always alive, capable of surprising with a gentle touch.

Because a meal, when made with intention, is so much more than a meal.

It is a moment of care, of sharing, of belonging.



I NOSTRI PARTNER

OUR PARTNERS

CARNE / MEAT

Macelleria Castagna Francesco

Via Nazionale 92 — Gangi (PA)

Macelleria artigianale gangitana, terza generazione. Agnello, vitello e maiale da allevamenti locali delle Madonie

Third-generation artisan butchery. Lamb, veal and pork from local Madonie farms

FORMAGGI / CHEESES

Azienda Agricola Vincenzo Barreca — Presidio Slow Food

C.da Abbate, Geraci Siculo (PA) — aziendabarreca.com

Tre sorelle alla terza generazione. Provola delle Madonie Slow Food a latte crudo, filata a mano e stagionata in cantina

Three sisters, third generation. Slow Food raw-milk Provola delle Madonie, hand-stretched and cellar-aged

Azienda Agricola Dinolfo

C.da Calmeni snc — Gangi (PA)

Caseificio agricolo gangitano. Ricotta fresca di pecora, primo sale e formaggi da greggi proprie delle Madonie

Gangi farm dairy. Fresh sheep's ricotta, primo sale and cheeses from own Madonie flocks

Capralat

C.da Cannella, Nicosia (EN)

Formaggi caprini d'alta quota. Caciotta semistagionata e Gran Gessato di capra dal carattere deciso

High-altitude goat cheeses. Semi-aged caciotta and Gran Gessato with bold character

Caseificio Albereto S.r.l.

C.da Albereto snc — Nicosia (EN) — [@caseificioalbereto](https://www.caseificioalbereto.it)

300 bufale a 950 m d'altitudine. Mozzarella, burrata, stracciatella e ricotta a fermentazione naturale, 100% siciliana

300 buffalo at 950m. Mozzarella, burrata, stracciatella and ricotta, naturally fermented, 100% Sicilian

Casearia Mantegna S.r.l.

C/da Celsa snc — Geraci Siculo (PA) — caseificiomantegna.it

Terza generazione nel cuore delle Madonie. Formaggi pecorini e vaccini della tradizione, dal pascolo alla stagionatura

Third generation in the heart of the Madonie. Traditional sheep's and cow's milk cheeses, from pasture to aging

OLIO & MIELE / OIL & HONEY

Azienda Agricola Saporito Luciano

C.da Bordonaro Soprano — Gangi (PA)

Olio EVO estratto a freddo da olive gangitane. Trent'anni di tradizione olivicola familiare

Cold-extracted EVO from Gangi olives. Thirty years of family olive-growing tradition

Mandralisca Miele di Sauro Santo

C.da Mandralisca — Gangi (PA) — mandraliscamiele.it

Miele di sulla delle Madonie, raccolto nei pascoli incontaminati con api nere autoctone / Madonie sulla honey, harvested in unspoiled pastures with native black bees

ORTOFRUTTA & ERBE / FRUIT, VEGETABLES & HERBS

Ortofrutta S&G di Giuseppe Sauro

Via Nazionale 101 — Gangi (PA)

Frutta e verdura fresca del territorio madonita. Consegne quotidiane di prodotti stagionali

Fresh Madonie fruit and vegetables. Daily deliveries of seasonal produce

Azienda Agricola Dongarrà Nicolò

C.da Montelavano — Gangi (PA)

Tre fratelli nel cuore del Parco delle Madonie. Erbe spontanee e ortaggi di stagione, Premio Coldiretti Oscar Green 2022

Three brothers in the Madonie Park. Wild herbs and seasonal vegetables, Coldiretti Oscar Green 2022

PASTA ARTIGIANALE / ARTISAN PASTA

Pastificio Raspanti

Via della Pace, 3, Nicosia (EN) — pastaraspanti.it

Pasta artigianale siciliana trafilata al bronzo ed essiccata lentamente. Spaghettoni, pappardelle e ravioloni

Artisan Sicilian bronze-drawn, slow-dried pasta. Spaghettoni, pappardelle and ravioloni

La Macina delle Madonie

C.da Magione snc (S.P. 62) — Gangi (PA) — lamacinadellemadonie.it

Mulino a pietra dal cuore delle Madonie. Farine di grani antichi siciliani (russello, maiorca, tumminia, perciasacchi), pane, biscotti e pasta

Stone-ground mill from the heart of the Madonie. Sicilian ancient grain flours (russello, maiorca, tumminia, perciasacchi), bread, biscuits and pasta



MENU TIPICO DI GANGI - ESTATE

GANGI TRADITIONAL TASTING MENU - SUMMER

Un viaggio nei sapori più autentici di Gangi, borgo tra i più belli d'Italia. Quattro portate della tradizione gangitana, preparate con le stesse ricette che le famiglie di Gangi si tramandano da generazioni. Piatti semplici, veri, che raccontano questa terra prima ancora di assaggiarli.

A journey through the most authentic flavours of Gangi, one of Italy's most beautiful villages. Four courses from the Gangi tradition, prepared with recipes handed down through generations. Simple, honest dishes that tell the story of this land before you even taste them.

Minestra fredda di tenerumi e basilico (9)

10

Cold tenerumi and basil soup

Tenerumi, basilico fresco, pomodoro datterino, olio extravergine d'oliva di Gangi, aglio — ricotta salata su richiesta
Tenerumi squash leaves, fresh basil, datterino tomato, Gangi extra virgin olive oil, garlic — aged ricotta on request

Pappardelle all'uovo al ragù della nonna e ricotta fresca (1, 3, 7)

18

Egg pappardelle with nonna's ragù and fresh ricotta

Pappardelle fatte a mano, ragù lento di maiale e vitello al coltello con sedano, carote, cipolla, alloro, salvia, rosmarino, pomodoro — ricotta fresca delle Madonie

Handmade pappardelle, slow-cooked hand-chopped pork and veal ragù with celery, carrots, onion, bay leaf, sage, rosemary, tomato — fresh Madonie ricotta

Figliulate gangitane (1, 3, 7)

12

Gangi-style figliulate

Polpette di pane, pecorino, latte e uova in salsa di pomodoro fresco con cipolla e menta — la ricetta della tradizione gangitana

Bread, pecorino, milk and egg meatballs in fresh tomato sauce with onion and mint — a treasured Gangi family recipe

Gelo di anguria (8)

4

Watermelon jelly

Gelo di mellone alla palermitana, maizena, cannella, gocce di cioccolato, granella di pistacchio

Palermo-style watermelon jelly, cornstarch, cinnamon, chocolate drops, crushed pistachio

Menu degustazione completo — 4 portate: 40 € a persona

Coperto, acqua, pane, 1 calice di vino fra quelli di nostra selezione o 1 bevanda, caffè inclusi

Full Tasting Menu — 4 courses: €40 per person

Cover charge, water, bread, 1 glass of wine from our selection or 1 beverage, and coffee

included

Ogni piatto è disponibile anche singolarmente ai prezzi indicati.

Each dish is also available individually at the prices indicated.



ANTIPASTI / STARTERS

Tagliere salumi e formaggi x 2 persone (7)

24

Madonie sharing board for 2 people

Selezione di salumi e formaggi del territorio: ricotta di pecora di Gangi, Gran Gessato di capra, caciocavallo di San Mauro Castelverde, mozzarella di bufala di Nicosia, salsiccia secca di Gangi, lonzino, prosciutto cotto, lardo.

Servite con miele millefiori e marmellata di pere.

Selection of local cured meats and cheeses: Gangi sheep's milk ricotta, Gran Gessato goat cheese, San Mauro Castelverde caciocavallo, Nicosia buffalo mozzarella, Gangi dried sausage, lonzino (cured pork loin), cooked ham, lardo (cured pork fat). Served with wildflower honey and pear jam.

Panella siciliana (1)

10

Sicilian chickpea fritter

Panella croccante di ceci, verdure all'aceto, spuma al limone, olio EVO di Gangi

Crispy chickpea fritter, pickled vegetables, lemon foam, Gangi EVO oil

Cheesecake di manzo (1, 3, 7, 8, 10)

16

Beef cheesecake

Tartare di filetto, mousse di bufala, miele di sulla delle Madonie, crumble al rosmarino

Beef fillet tartare, buffalo mousse, Madonie sulla honey, rosemary crumble

Carpaccio di fichi alla brace (7, 8)

12

Chargrilled fig carpaccio

Fichi alla brace, mousse di ricotta di pecora, noci tostate, gran gessato di capra

Chargrilled figs, sheep's ricotta mousse, toasted walnuts, aged goat gran gessato

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Risotto pecorino, confettura di pere e prosciutto crudo (7)

18

Risotto with pecorino, pear jam and cured ham

Riso Carnaroli, pecorino siciliano semistagionato, confettura di pere fresche, prosciutto crudo

Carnaroli rice, semi-aged Sicilian pecorino, fresh pear jam, cured ham

Raviolo di tenerume, mandorla, pomodorino confit, acqua di pomodoro e ricotta salata (1,7,8)

16

Cucuzza tenerume ravioli, almond, confit cherry tomato, tomato water and salted ricotta

Tenerumi, mandorle, 3 pomodori (datterino, ciliegino e ramato), patate e ricotta salata

Cucuzza tenerumi, almond, three tomato varieties (datterino, cherry and ramato), potatoes and salted ricotta

Tubetti ricotta, susine, e polvere di pepe e di finocchietto selvatico (1, 7)

15

Tubetti with ricotta, plums, chilli and fennel powder

Tubetti La Macina delle Madonie, ricotta fresca di pecora, confettura di susine del territorio, polvere di pepe e di finocchietto selvatico

La Macina delle Madonie tubetti pasta, fresh sheep's ricotta, local plum jam, pepper, fennel powder

Spaghettoni fresco allo stracotto di guancia di manzo (1,7)

16

Spaghettoni fresh pasta with beef cheek stew

Spaghettoni di pasta fresca di semola con guancia di manzo a lunga cottura

Fresh semolina spaghettoni with slow-braised beef cheek



Carni selezionate delle Madonie, al profumo di brace d'ulivo locale.

Selected Madonie meats, kissed by the smoke of local olive wood.

Arrosto misto delle Madonie (7, 9)

24

Madonie mixed roast

Taglio di maiale, manzo e agnello dei piccoli allevatori madoniti, al profumo di brace d'ulivo locale, erbe di montagna e contorno di stagione

Pork, beef and lamb cuts from small Madonie breeders, with the smoke of local olive wood, mountain herbs and seasonal side

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Agnello in due consistenze (7, 9)

21

Lamb two ways

Spalla d'agnello ripiena brasata, caciocavallo, costolette scottadito, capocollo, crema di carote locali e fondo di agnello

Braised stuffed lamb shoulder, scottadito chops, capocollo, smoked provola, local carrot cream, lamb sauce

Pancia di maiale a lunga cottura, salsa alle albicocche e verdure di stagione (9)

18

Slow-cooked pork belly, apricot sauce and seasonal vegetables

Pancia di maiale dei Nebrodi a lunga cottura, salsa alle albicocche, verdure di stagione alla brace

Nebrodi pork belly, apricot sauce, chargrilled seasonal vegetables

Melanzana arrosto, burro nocciole e anguria (7, 8)

15

Roasted aubergine, hazelnut butter and watermelon

Melanzana alla brace, burro alle nocciole di Gangi, spuma di anguria fresca, insalata di frutta all'aceto

Charcoal-roasted aubergine, Gangi hazelnut butter, fresh watermelon foam, sour fruit salad

Lingua di manzo in umido, jus e crema di ceci (9)

15

Braised beef tongue, jus and chickpea cream

Lingua di manzo lentamente brasata, jus al vino rosso, crema vellutata di ceci locali

Slowly braised beef tongue, red wine jus, velvety local chickpea cream



Cannolo homemade (1, 7, 8)

6

Homemade cannolo

Cialda croccante artigianale, crema di ricotta fresca delle Madonie, pistacchio, scorze d'arancia candita
Artisan crispy wafer, fresh Madonie ricotta cream, pistachio, candied orange peel

Tiramisù del Baglio (1, 3, 7)

5

Baglio's tiramisù

Mascarpone fresco, caffè espresso, savoiardi, tuorlo d'uovo, cacao amaro
Fresh mascarpone, espresso coffee, ladyfinger biscuits, egg yolk, bitter cocoa

Crema di Gangi, crumble di mandorle e cacao (7, 8)

5

Gangi cream, almond and cocoa crumble

Biancomangiare alle mandorle gangitane, crumble croccante di cacao, diavolicchi
Gangi almond biancomangiare, chocolate crumble, diavolicchi chilli

Gelo di anguria (8)

4

Watermelon jelly

Gelo di mellone alla palermitana, maizena, essenza di gelsomino, gocce di cioccolato, granella di pistacchio
Palermo-style watermelon jelly, cornstarch, jasmine essence, chocolate drops, crushed pistachio



INFORMAZIONI ALLERGENI & AVVERTENZE DI LEGGE

ALLERGEN INFORMATION & LEGAL NOTICES

1	Glutine / Gluten	Frumento, segale, orzo, avena, farro e derivati / Wheat, rye, barley, oats, spelt and derived products
2	Crostacei / Crustaceans	Crostacei e prodotti derivati / Crustaceans and derived products
3	Uova / Eggs	Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg products
4	Pesce / Fish	Pesci e prodotti a base di pesce / Fish and fish products
5	Arachidi / Peanuts	Arachidi e prodotti derivati / Peanuts and derived products
6	Soia / Soy	Soia e prodotti derivati / Soy and derived products
7	Latte / Milk & dairy	Latte e prodotti lattiero-caseari, incl. lattosio / Milk and dairy, incl. lactose
8	Frutta a guscio / Tree nuts	Mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi, ecc. / Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios, etc.
9	Sedano / Celery	Sedano e prodotti derivati / Celery and derived products
10	Senape / Mustard	Senape e prodotti derivati / Mustard and derived products
11	Semi di sesamo / Sesame	Semi di sesamo e prodotti derivati / Sesame seeds and derived products
12	Anidride solforosa e solfiti / Sulphites	In concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/l / In concentrations > 10 mg/kg or 10 mg/l
13	Lupini / Lupin	Lupini e prodotti derivati / Lupin and derived products
14	Molluschi / Molluscs	Molluschi e prodotti derivati / Molluscs and derived products

Reg. UE 1169/2011 — Allergeni

I 14 allergeni principali sono indicati tramite il numero tra parentesi accanto al nome del piatto. Il personale è disponibile per qualsiasi esigenza alimentare.

The 14 major allergens are indicated by the number in parentheses next to each dish name. Our staff are happy to assist with any dietary requirements.

Carni bovine — Reg. CE 1760/2000

La carne bovina proviene da razze autoctone siciliane (Cinisara). La tracciabilità è garantita e disponibile su richiesta.

Beef comes from native Sicilian breeds (Cinisara). Full traceability is guaranteed and available on request.

Prodotti surgelati

Ove utilizzati, i prodotti surgelati o precedentemente congelati sono segnalati con (*) nella descrizione del piatto.

Where used, frozen or previously frozen products are indicated with () in the dish description.*

Contaminazione crociata

Tutti i piatti sono preparati in una cucina dove sono presenti tutti i 14 allergeni principali. Non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazione crociata.

All dishes are prepared in a kitchen where all 14 major allergens are present. We cannot guarantee the total absence of cross-contamination.

COPERTO/COVER CHARGE € 2

