BAGLIO TRAMONTANA

MENÙ
RISTORANTE

La nostra filosofia

BENVENUTI AL BAGLIO TRAMONTANA!

Prima di iniziare, vogliamo raccontarvi dove siete.
Siete a Gangi, nel cuore delle Madonie.
Qui il tempo ha ancora un ritmo diverso. Ci sono montagne, silenzi, strade che si arrampicano verso il paese, persone che si conoscono per nome e una cucina che, prima ancora di essere cucina, è memoria.
Baglio Tramontana nasce da qui.
Dalla voglia di creare una casa aperta, dove chi arriva da lontano possa incontrare questo territorio e chi questo territorio lo vive ogni giorno possa continuare a riconoscersi.
Per questo il nostro ristorante non vuole raccontare una Sicilia costruita per il turista.
Vogliamo raccontare la nostra Sicilia.
Quella dei prodotti semplici, delle ricette che conosciamo da sempre, dei profumi delle Madonie, delle tavole attorno alle quali si resta più del previsto.
La tradizione per noi è un punto di partenza, non una gabbia.
La rispettiamo, qualche volta la alleggeriamo, qualche volta la interpretiamo. Ma cerchiamo sempre di non farle perdere la sua anima.
Perché crediamo che un territorio si possa conoscere anche così: sedendosi a tavola.
E mentre siete qui, guardatevi intorno.
Al tavolo accanto potrebbe esserci una famiglia di Gangi, una coppia arrivata dall'altra parte del mondo, qualcuno che si è fermato soltanto per un bicchiere di vino e qualcuno che ha deciso di restare qualche giorno.
È esattamente quello che volevamo.
Un luogo dove le persone si incontrano.
Dove si può dormire, mangiare, bere, ridere, parlare e magari ricevere il consiglio giusto per scoprire un angolo delle Madonie che non avevate programmato di vedere.
Baglio Tramontana è la nostra idea di ospitalità.
Una casa siciliana contemporanea, profondamente legata alle proprie radici ma con le porte aperte al mondo.
Adesso però basta raccontare.

È arrivato il momento di assaggiare.

Benvenuti a tavola.
Benvenuti a Gangi.
Benvenuti al Baglio Tramontana.

Our philosophy

WELCOME TO BAGLIO TRAMONTANA!

Before we begin, we want to tell you where you are.
You are in Gangi, in the heart of the Madonie mountains.
Here, time still moves to a different rhythm. There are mountains, silence, streets that climb toward the village, people who know each other by name, and a cuisine that is memory before it is even cuisine.
Baglio Tramontana was born from this.
From the desire to create an open home, where those who come from afar can meet this land, and those who live this land every day can keep recognizing themselves in it.
That's why our restaurant doesn't want to tell a Sicily built for tourists.
We want to tell you our Sicily.
The Sicily of simple ingredients, of recipes we've always known, of the scents of the Madonie, of tables where people linger longer than planned.
For us, tradition is a starting point, not a cage.
We respect it. Sometimes we lighten it. Sometimes we reinterpret it. But we always try never to let it lose its soul.
Because we believe a land can be known this way too: by sitting down at the table.
And while you're here, look around you.
At the table next to you there might be a family from Gangi, a couple who traveled from the other side of the world, someone who stopped just for a glass of wine, and someone who decided to stay a few days.
That's exactly what we wanted.
A place where people meet.
Where you can sleep, eat, drink, laugh, talk — and maybe get just the right tip to discover a corner of the Madonie you never planned to see.
Baglio Tramontana is our idea of hospitality.
A contemporary Sicilian home, deeply rooted in its origins, yet with its doors open to the world.
But enough talking now.

It's time to taste.

Welcome to the table.
Welcome to Gangi.
Welcome to Baglio Tramontana.

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 — Presìdio 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
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 unspoilt 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 DEGUSTAZIONE TIPICO DI GANGI - AUTUNNO

GANGI TRADITIONAL TASTING MENU - AUTUMN

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.

Polpettine a sugo, aromi e uvetta (1, 3, 7) — **12**

Meatballs in tomato sauce, herbs and raisins

Polpettine a sugo, aromi e uvetta

Meatballs in tomato sauce with aromatic herbs and raisins

Ditali con macco di fave e finocchietto selvatico (1) — **10**

Ditali pasta with fava bean macco and wild fennel

Ditali, macco di fave, finocchietto selvatico

Ditali pasta, fava bean macco, wild fennel

Trippa in umido, cardoncelli e patate (9) — **14**

Stewed tripe, cardoncelli mushrooms and potatoes

Trippa in umido, funghi cardoncelli, patate

Stewed tripe, cardoncelli mushrooms, potatoes

Crema di Gangi, crumble di mandorle e cacao (7, 8) — **5**

Gangi cream, almond and cocoa crumble

Biancomangiare alle mandorle gangitane, crumble croccante, cacao

Gangi almond biancomangiare, crispy crumble, cocoa

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 soft drink, coffee included

Ogni piatto è disponibile anche singolarmente ai prezzi indicati.
Each dish is also available individually at the prices indicated.

ANTIPASTI / *STARTERS*

Tartare di manzo, midollo di vitello e melograno (12) **18**
Beef tartare, veal bone marrow and pomegranate
Tartare di manzo, midollo di vitello, melograno
Beef tartare, veal bone marrow, pomegranate

Uovo poché, fonduta di pecorino e Marsala (3, 7, 12) **13**
Poached egg, pecorino fondue and Marsala
Uovo poché, fonduta di pecorino siciliano e Marsala
Poached egg, Sicilian pecorino fondue and Marsala wine

Carpaccio di funghi cardoncelli (crudi) (7, 12) **12**
Raw cardoncelli mushroom carpaccio
Funghi cardoncelli crudi, vinaigrette, scaglie di Gran Gessato di capra su richiesta
Raw cardoncelli mushrooms, vinaigrette, aged goat Gran Gessato shavings on request

Tagliere del territorio 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, mozzarella di bufala di Nicosia, salsiccia secca di Gangi, lonzino, capocollo, lardo. Serviti con miele millefiori e marmellata di pere.
Selection of local cured meats and cheeses: Gangi sheep's milk ricotta, Gran Gessato goat cheese, caciocavallo, Nicosia buffalo mozzarella, Gangi dried sausage, lonzino (cured pork loin), capocollo, lardo (cured pork fat). Served with wildflower honey and pear jam.

PRIMI PIATTI / *FIRST COURSES*

Risotto mantecato con erborinato di capra siciliano, riduzione di fichi d'India e guanciale (7) **18**
Creamy risotto with Sicilian blue goat cheese, prickly pear reduction and guanciale
Riso Carnaroli, erborinato di capra siciliano, riduzione di fichi d'India, guanciale
Carnaroli rice, Sicilian blue goat cheese, prickly pear reduction, guanciale (cured pork cheek)

Spaghettone fresco allo stracotto di manzo e fonduta di pecorino (1, 7) **16**
Fresh spaghettoni with beef stew and pecorino fondue
Spaghettoni di pasta fresca di semola, stracotto di manzo, fonduta di pecorino siciliano
Fresh semolina spaghettoni, beef stew, Sicilian pecorino fondue

Mezze maniche con ragù di cortile e polvere di salvia (1, 9) **15**
Mezze maniche with farmyard ragù and sage powder
Mezze maniche, ragù di cortile (pollo e coniglio), polvere di salvia
Mezze maniche pasta, farmyard ragù (chicken and rabbit), sage powder

Pappardelle ai funghi cardoncelli, aglio e spuma di prezzemolo (1, 3, 7) **15**
Pappardelle with cardoncelli mushrooms, garlic and parsley foam
Pappardelle all'uovo, funghi cardoncelli, aglio, spuma di prezzemolo
Egg pappardelle, cardoncelli mushrooms, garlic, parsley foam

SECONDI PIATTI / *MAIN COURSES*

Lingua di manzo in umido, jus e crema di ceci (9) **17**
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

Brasato di cappello del prete al Nero d'Avola, spuma di patate e cavolo essiccato (7, 9, 12) **18**
Braised beef shoulder clod in Nero d'Avola, potato foam and dried cabbage
Cappello del prete di manzo brasato al Nero d'Avola, spuma di patate, cavolo essiccato
Beef shoulder clod braised in Nero d'Avola wine, potato foam, dried cabbage

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, caciocavallo, scottadito chops, capocollo, local carrot cream, lamb sauce

Zuppa di legumi misti, verdure di stagione e olio al rosmarino (9) **15**
Mixed legume soup, seasonal vegetables and rosemary oil
Legumi misti, verdure di stagione, olio al rosmarino
Mixed legumes, seasonal vegetables, rosemary oil

LA BRACE DEL BAGLIO / *FROM THE GRILL*

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

DESSERTS

Tiramisù del Baglio (I, 3, 7) **5**
Baglio's tiramisù
Mascarpone, caffè espresso, savoiardi, tuorlo d'uovo, cacao amaro
Mascarpone, espresso coffee, ladyfinger biscuits, egg yolk, bitter cocoa

Cannolo scomposto (I, 7, 8) **6**
Deconstructed cannolo
Cialda croccante artigianale, crema di ricotta fresca delle Madonie, pistacchio, scorze d'arancia candita
Artisan crispy cannolo wafer, fresh Madonie ricotta cream, pistachio, candied orange peel

Frutta di stagione **5**
Seasonal fruit
Selezione di frutta fresca di stagione
Selection of fresh seasonal fruit

Cheesecake di fragole **6**
Strawberry cheesecake
Torta al formaggio su base croccante di biscotto guarnita con salsa alle fragole.
biscuit base, rich cream cheese and strawberry coulis

BAGLIO TRAMONTANA

MENÙ
PIZZERIA

LE NOSTRE PIZZE

Impasto a lunga lievitazione — farina tipo 0 macinata a pietra

Biancaneve (I, 7) — **6**
Snow white pizza
Mozzarella fiordilatte
Mozzarella fiordilatte

Margherita del Baglio (I, 7) — **7**
Baglio's Margherita
Passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico fresco, olio extravergine d'oliva
Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, fresh basil, extra virgin olive oil

Romana tradizionale (I, 7) — **8**
Romana
Passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, origano, olio extravergine d'oliva
Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, cooked ham, oregano, extra virgin olive oil

Diavola (I, 7) — **8**
Diavola
Passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy salami

Parmigiana Madonita (I, 7) — **8**
Madonita Parmigiana
Passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, chips di melanzana, ricotta salata, basilico fresco
Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, fried aubergine, aubergine chips, salted ricotta cheese, fresh basil

Crudo (I, 7) — **10**
Crudo ham
Passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo alta qualità, pesto di rucola, scaglie di grana
Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, premium cured ham, rocket pesto, grana flakes

Capricciosa gangitana (I, 7) — **10**
Capricciosa Gangi style
Passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte, olive nere, funghi, salsiccia, prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, black olives, mushrooms, sausage, cooked ham

Vegetariana (I, 7) — **9**
Vegetarian
Passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi, pesto di rucola, melanzane e zucchine grigliate, pomodoro bruschetta
Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, mushrooms, rocket pesto, grilled aubergine and courgette, tomato bruschetta

Nerano del Baglio (I, 7) — **14**
Baglio's Nerano
Mozzarella fiordilatte, crema di zucchina, scamorza affumicata, chips zucchinette, pomodoro bruschetta, guanciale
Mozzarella fiordilatte, courgette cream, smoked scamorza, baby courgette chips, tomato bruschetta, pork cheek

Esagerata (I, 7) — **15**
Esagerata
Mozzarella di bufala, funghi cardoncelli saltati al burro, guanciale, Gran Gessato di capra
Buffalo mozzarella, king trumpet mushrooms sautéed in butter, guanciale (cured pork cheek), aged goat Gran Gessato

Deliziosa (I, 7) — **15**
Deliziosa
Mozzarella fiordilatte, crema di zucca, salsiccia, stracciatella, chips di zucca
Fior di latte mozzarella, pumpkin cream, sausage, stracciatella, pumpkin chips

Pistacchiosa (I, 7, 8) **15**
Pistacchiosa
Mozzarella fiordilatte, pesto di pistacchio, mortadella tartufata, pesto di pistacchio, stracciatella,
Fiordilatte mozzarella, pistachio pesto, truffle mortadella, pistacchio pesto, stracciatella,

Alla Napoletana (I, 7, 8) **13**
Naples style
Crema di zucchina napoletana, mozzarella di bufala, ricottina fresca delle Madonie, pomodoro siccagno, pistacchio
Neapolitan courgette cream, buffalo mozzarella, small fresh Madonie ricotta, siccagno tomato, pistachio

Americana (I, 7) **10**
American style
Passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte, patatine fritte, wurstel
Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, fries, wurstel

Calzone al forno (I, 7) **10**
Baked calzone
Passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, cooked ham

Mediterranea (I, 7) **12**
Mediterranean
Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, pancetta, salsiccia, pomodoro a bruschetta, scaglie di grana
Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, pancetta, sausage, bruschetta tomato, parmesan flakes

4 Formaggi (I, 7) **10**
Four cheeses
Mozzarella fiordilatte, provola affumicata, gorgonzola, Gran Gessato di capra, scaglie di grana
Fiordilatte mozzarella, smoked provola, gorgonzola, Gran Gessato goat cheese, parmesan flakes

Napoli (I, 7) **10**
Napoli
Mozzarella fiordilatte, passata di pomodoro, acciughe, origano
Fior di latte mozzarella, tomato purée, anchovies, oregano

Tonno e cipolla (I, 7) **10**
Tuna and onion
Mozzarella fiordilatte, passata di pomodoro, tonno e cipolla.
Fior di latte mozzarella, tomato purée, tuna, and onion.

Senza glutine
Gluten-free
Ogni pizza si può avere anche senza glutine, con impasto e cottura dedicati.
Con lo stesso impegno, e senza differenza di prezzo.
Any of our pizzas can also be prepared gluten-free, with dedicated dough and cooking.
With the same care, at no additional cost.

AGGIUNZIONI / *EXTRA TOPPINGS*

Prosciutto cotto / Cooked ham €2 | Prosciutto crudo / Cured ham €3 | Salame piccante / Spicy salami €2 | Pancetta / Bacon €2 | Guanciale / Pork cheek €2 | Salsiccia / Sausage €2 | Wurstel / Frankfurter €2 | Tonno sott'olio / Tuna in oil 2€

Stracciatella di bufala / Buffalo stracciatella €2 | Provola delle Madonie / Madonie provola cheese €1,50 | Gran Gessato di capra / Gran Gessato goat cheese €2 | Scamorza affumicata / Smoked scamorza €1,50 | Grana Padano / Grana Padano cheese €1 | Caciocavallo / Caciocavallo cheese €1 | Gorgonzola / Gorgonzola cheese €2

Melanzane fritte / Fried eggplant €1 | Zucchine grigliate / Grilled zucchini €1 | Funghi / Mushrooms €2 | Olive nere / Black olives €1 | Pesto di rucola / Rocket pesto €1 | Pomodoro a bruschetta / Bruschetta tomato €1 | Patatine fritte / French fries €2

Acciughe / Anchovies €1

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.