

## **Ristorante Coria**

Ristorante Coria apre i battenti nel 2008,  
ideatori gli Chef Domenico Colonna e Francesco Patti.

“Abbiamo sempre dato massima priorità nella quotidianità del nostro lavoro alla scelta della materia prima, gli ingredienti delle nostre ricette vengono selezionati, per l'eccellenza della qualità del prodotto e la loro Sicilianità. Nostro mentore, l'esteta del gusto Giuseppe Coria con il suo trattato sulla gastronomia siciliana, Profumi di Sicilia.”

“Coria” da sempre è un nome che si associa alla cucina siciliana, alla tradizione gastronomica ed al piacere della buona tavola.

*Nel rispetto della tranquillità di tutti i nostri ospiti,  
preghiamo la gentile clientela di abbassare la suoneria dei cellulari.*

## APERITIVI

<b>Aperitivo con bollicine siciliane</b>	€ 10
<b>Aperitivo con Franciacorta</b>	€ 12
<b>Aperitivo con Champagne</b>	€ 15

## PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

<b>Ragione</b> (Minimo 2 persone)	€ 75
<b>Effetto</b> (Minimo 2 persone)	€ 90
<b>Abbinamento vini al calice</b>	
3 Calici	€ 26
4 Calici	€ 30
5 Calici	€ 38
Coperto (escluso percorsi di degustazione)	€ 3,5

*Ogni menù degustazione, data la complessità, si intende preferibilmente per tutto il tavolo, i menù non si possono dividere*



## **Ragione**

“Il gusto è il buon senso del genio.”

### **Crudo di pesce**

In tre differenti preparazioni

### **Grigliata Mista, Calamaro e Polpo Arrosto**

Riduzione di gambero rosso e fava larga di Leonforte

### **Filetto di Baccalà “Aglio, Olio e Peperoncino”**

Insalata di cardi e menta

### **Tagliatella di Canapa**

Asparagi e calamaretti

### **Sottobosco**

Radici e tuberi di stagione, zucca gialla e castagna

### **“Maialino nero di Sicilia”**

Cicorielle, mela annurca e cipollotto alla cenere

### **Dessert**

*Saremo lieti di proporvi in abbinamento al menù di degustazione un abbinamento di vini al calice.*

*Ogni menù degustazione, data la complessità, si intende preferibilmente per tutto il tavolo,  
i menù non si possono dividere*

## Effetto

“Le idee migliori non vengono dalla ragione ma da una lucida,  
visionaria follia.”

*Saremo lieti di proporvi in abbinamento al menù di degustazione un abbinamento di vini al calice.*

*Ogni menù degustazione, data la complessità, si intende preferibilmente per tutto il tavolo,  
i menù non si possono dividere.*

## PER COMINCIARE ...

### **Crudo di pesce**

In cinque differenti preparazioni

€ 25

### **Sandwich di Triglia “Alla Beccafico”**

Zenzero, acetosella, insalatina di puntarelle e acciughe

€ 22

### **Grigliata Mista, Calamaro e Polpo Arrosto**

Riduzione di gambero rosso e fava larga di Leonforte

€ 22

### **Filetto di Baccalà “Aglione, Olio e Peperoncino”**

Insalata di cardi e menta

€ 22

### **“Ritorno Alle Origini”**

Faraona Ruspante, crema di cipolla, zuppa d'orzo, fave, burgul e carruba

€ 20

### **Sottobosco**

Radici e tuberi di stagione, zucca gialla e castagna

€ 20

*Il pesce ha subito un processo di abbattimento della temperatura secondo l'art. 3 - Allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D, del Regolamento CE n. 853/2004*

## PRIMI PIATTI

**Fusillone Artigianale, Burro e Alici** € 20  
Salsa di pinoli tostati

**Pacchero, Aragosta del Mediterraneo** € 25  
Cagliata alle mandorle, scarola ripassata, capperi e olive fritte

**“Bottoni” di Erbette di Campo** € 20  
Maiorchino, rapa rossa e senape selvatica

**Spaghetto alle Vongole** € 25  
Cicale, polpa di riccio e limone candito

**Tagliatella di Canapa** € 20  
Asparagi e calamaretti

**“Un Omaggio ai Miei! Domenico Colonna!”** € 20  
Tortello di bufala, salsiccia di Palazzolo Acreide e 'nduja

*Le paste fresche sono di nostra produzione.*

## SECONDI PIATTI

**Filetto di Dentice cotto in Olio di Canapa** € 26  
Patata dolce, pesto di finocchietto e agrumi

**Cernia Scottata sulla Pelle** € 26  
Salsa al pistacchio e lattuga brasata

**Petto e Coscia di Piccione** € 25  
Crema di mais e cavolo viola

**“Maialino nero di Sicilia”** € 25  
Cicorielle, mela annurca e cipollotto alla cenere

**Controfiletto di manzo** € 25  
Taccole, scorzonera, scalogno al melograno

**“Impanatigghie” d’agnello** € 25  
Costolette ripiene alla modicana, “cubbaita” di ceci e tuma fritta



## DULCIS IN FUNDO

### **Mousse di Finocchietto Selvatico**

E Mandarino

€ 12

### **Cornucopia di ricotta**

Zuppa di fichi calda e gelato al torrone  
"Omaggio a Ciccio Sultano"

€ 10

### **"Quattro Consistenze"**

Cioccolato e Pistacchio

€ 12

### **Millefoglie, Crema alla Vaniglia**

Composta di mela e caramello salato

€ 12

### **Formaggi**

Selezione di formaggi

€ 18