

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

Aperitivo con bollicine siciliane	€ 10
Aperitivo con Franciacorta	€ 12
Aperitivo con Champagne	€ 15

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

Ragione (Minimo 2 persone)	€ 75
Effetto (Minimo 2 persone)	€ 90

Abbinamento vini al calice

4 Calici	€ 30
5 Calici	€ 38
Coperto (escluso percorsi di degustazione)	€ 3,5

Il menù può subire variazioni in relazione alle disponibilità di mercato.
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 Salsa di pinoli tostati	€ 20
Pacchero, Aragosta del Mediterraneo Cagliata alle mandorle, scarola ripassata, capperi e olive fritte	€ 25
“Bottoni” di Erbette di Campo Maiorchino, rapa rossa e senape selvatica	€ 20
Spaghetto alle Vongole Cicale, polpa di riccio e limone candito	€ 25
Tagliatella di Canapa Asparagi e calamaretti	€ 20
“Un Omaggio ai Miei! Domenico Colonna!” Tortello di bufala, salsiccia di Palazzolo Acreide e 'nduja	€ 20

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