

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”

Crema di broccoletti e caponatina

Tagliatella

Cime di rapa 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”

Crema di broccoletti e caponatina

€ 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	€ 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 Cime di rapa 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

Millefoglie, Crema alla Vaniglia

Composta di mela e caramello salato

€ 12

“Quattro Consistenze”

Cioccolato e Pistacchio

€ 12

Mousse di Finocchietto Selvatico

E Mandarino

€ 12

Creme brule al limone

Cremoso alla cannella, crumble di zenzero

€ 12

Cornucopia di ricotta

Zuppa di fichi calda e gelato al torrone

“Omaggio a Ciccio Sultano”

€ 10

Formaggi

Selezione di formaggi

€ 18