

Ristorante Coria

Il 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 e 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

Equilibrio (Minimo 2 persone)	€ 55
Ragione (Minimo 2 persone)	€ 70
Effetto (Minimo 2 persone)	€ 85

Abbinamento vini al calice

3 Calici	€ 27
4 Calici	€ 36
5 Calici	€ 45
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 per tutto il tavolo.
I menù non si possono dividere.

Equilibrio

“Non c’è amore più sincero dell’amore per il cibo.”

Triglia

Crema di peperoni, giardiniera di verdure,
fazzoletto di aceto balsamico

Fusillone Artigianale, Burro e Alici

Salsa di pinoli tostati

Cernia Scottata sulla Pelle

Salsa al pistacchio e lattuga brasata

Cornucopia di ricotta

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

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*

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 “Aglione, Olio e Peperoncino”

Crema di broccoletti e caponatina

Tagliatella

Tenerumi e calamaretti

Sottobosco

Radici, tuberi di stagione e zucchine verdi

“Maialino nero di Sicilia”

Cicorielle, mela 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
Triglia Crema di peperoni, giardiniera di verdure, fazzoletto di aceto balsamico	€ 22
Grigliata Mista, Calamaro e Polpo Arrosto Riduzione di gambero rosso e fava larga di Leonforte	€ 22
Filetto di Baccalà "Aglio, Olio e Peperoncino" Crema di broccoletti e caponatina	€ 22
Ritorno Alle Origini" Faraona ruspante, crema di cipolla, orzo, fave, bulgur e carruba	€ 20
Sottobosco Radici e tuberi di stagione e zucchine verdi	€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

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

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

Tagliatella € 20
Tenerumi e calamaretti

Linguine di Perciasacchi € 20
Guancia di maialino nero di Sicilia, tuma persa

Le paste fresche sono di nostra produzione.

SECONDI PIATTI

Filetto di Branzino Arrosto € 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 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 € 12
Composta di mela e caramello salato

“Quattro Consistenze” € 12
Cioccolato e pistacchio

Mousse al Torrone € 12
E maracuja

Creme brulèe al Limone € 12
Cremoso alla cannella, crumble di zenzero

Cornucopia di Ricotta € 10
Zuppa di fichi calda e gelato al torrone
”Omaggio a Ciccio Sultano”

Formaggi €18
Selezione di formaggi