

## 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

|  |      |
|--|------|
| <b>Aperitivo con bollicine siciliane</b> | € 8  |
| <b>Aperitivo con Franciacorta</b>        | € 10 |
| <b>Aperitivo con Champagne</b>           | € 13 |

## PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

|   |      |
|---|------|
| <b>Equilibrio</b><br>(Minimo 2 persone) | € 55 |
| <b>Ragione</b><br>(Minimo 2 persone)    | € 75 |
| <b>Effetto</b><br>(Minimo 2 persone)    | € 90 |

## Abbinamento vini al calice

|  |       |
|--|-------|
| 4 Calici                                   | € 36  |
| 5 Calici                                   | € 45  |
| 6 Calici                                   | € 54  |
| 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.*

## Le Nostre proposte al calice

### Vini BIANCHI

|                  |      |                       |                  |      |
|------------------|------|-----------------------|------------------|------|
| Catarratto       | 2014 | Shiarà                | CastellucciMiano | € 8  |
| Grillo           | 2013 | Grappoli del Grillo   | De Bartoli       | € 9  |
| Chardonnay       | 2016 | Vigna San Francesco   | Tasca D'Almerita | € 12 |
| Gewürztraminer   | 2017 | Vigna Caselle         | Maso Cantaghel   | € 9  |
| Riesling Trocken | 2015 | Clos Mathis "Francia" | Ostertag         | € 17 |
| Riesling Trocken | 2009 | Haardt "Germania"     | Muller - Catoir  | € 22 |

### VINI ROSSI

|  |      |                      |                           |      |
|--|------|----------------------|---------------------------|------|
| Frappato                                   | 2016 | Il Frappato          | Arianna Occhipinti        | € 8  |
| Syrah                                      | 2014 | Maharis              | Feudo Maccari             | € 12 |
| Nero D'Avola                               | 2004 | NeroBufaleffj        | Gulfi                     | € 16 |
| Nerello Mascalese e<br>Nerello Cappuccio   | 2008 | Serra della Contessa | Benanti                   | € 18 |
| Nero D'avola e<br>altri vitigni            | 2006 | Rosso del Conte      | Tasca D'Almerita          | € 20 |
| Syrah                                      | 2009 | Cortona "Toscana"    | Tenimenti<br>D'Alessandro | € 14 |
| Corvina, Rondinella,<br>Molinara, Croatina | 2005 | Amarone "Veneto"     | Nicolis                   | € 18 |

*Per la miscita dei vini al calice, utilizziamo il sistema "Coravin", che preservando la bottiglia dall'ossidazione non compromette il profilo gustativo del vino.*

## **Equilibrio**

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

### **Triglia e Carciofi**

Foie gras marinato al Marsala

### **Mezzo Pacchero, Salsa di Scampi**

Cagliata alle mandorle, scarola ripassata, capperi e olive

### **Filetto di Branzino Arrosto**

Patata dolce, pesto di finocchietto e agrumi

### **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

### **“Insalata” di Mare Arrosto**

Patate, prezzemolo e polpa di riccio

### **Cavoli e Baccalà**

Emulsione al lime e cipolla “bruciata”

### **Spaghetto Fresco trafilato con “spremuta” di Canocchia**

Polpa di riccio e limone candito

### **“Scaccia in Crosta”**

Verdure del nostro orto, Primo Sale e Mollica “Atturrata”

### **“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...

|   |      |
|---|------|
| <b>Crudo di Pesce</b><br>In cinque differenti preparazioni  | € 26 |
| <b>Triglia e Carciofi</b><br>Foie gras marinato al Marsala  | € 24 |
| <b>“Insalata” di Mare Arrosto</b><br>Patate, prezzemolo e polpa di riccio                         | € 23 |
| <b>Cavoli e Baccalà</b><br>Emulsione al lime e cipolla “bruciata”                                 | € 22 |
| <b>“Ritorno alle Origini”</b><br>Faraona ruspante, crema di cipolla, orzo, fave, bulgur e carruba | € 20 |
| <b>“Scaccia in Crosta”</b><br>Verdure del nostro orto, primo sale e mollica “atturrata”           | € 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

**Fagottini di Astice** € 26  
Topinambur e liquirizia

**Mezzo Pacchero, Salsa di Scampi** € 25  
Cagliata alle mandorle, scarola ripassata, capperi e olive

**Pasta, Patate e Cozze** € 22  
... e "Cavoli Nostri"

**Spaghetto Fresco trafilato con "spremuta" di Canocchia** € 25  
Polpa di riccio e limone candito

**Risotto alle Erbette di Campo** € 22  
Maiorchino, tartare di vitello e vin brulè

**Le Penne della Domenica** € 20  
Costine di manzo e maiale, sedano rapa e prugne

**Linguine di Perciasacchi** € 20  
Guanciaie 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** € 26  
Crema di mais e cavolo viola

**“Maialino Nero di Sicilia”** € 26  
Cicorielle, mela e cipollotto alla cenere

**Controfiletto di Manzo** € 26  
Taccole, scorzonera, scalogno al melograno

**“Impanatigghie” d’Agnello** € 26  
Costolette ripiene alla modicana, “cubbaita” di ceci e tuma fritta

## DULCIS IN FUNDO

|  |      |
|--|------|
| <b>Brioche "Amara Rossa"</b><br>Crema al cioccolato bianco e lamponi                                   | € 12 |
| <b>Crostatina al Cioccolato Fondente</b><br>Banana caramellate e mandarino di Ciaculli                 | € 12 |
| <b>Mandorla, Lamponi Gelato alle rose</b>  | € 12 |
| <b>Cornucopia di Ricotta</b><br>Zuppa di fichi calda e gelato al torrone<br>"Omaggio a Ciccio Sultano" | € 12 |
| <b>Formaggi</b><br>Selezione di formaggi   | €18  |