

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	€ 6
Aperitivo con Franciacorta	€ 7
Aperitivo con Champagne	€ 10

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

Light Lunch (2 portate, 1 dolce e un calice di vino – <i>dal giovedì al sabato</i>)	€ 35
Equilibrio (4 portate)	€ 55
Ragione (7 portate)	€ 75
Effetto (10 portate)	€ 90

ABBINAMENTO VINI AL CALICE

4 Calici	€ 36
5 Calici	€ 45
6 Calici	€ 50

*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	€ 9
Carricante	2017 Etna DOC	Planeta	€ 8
Zibibbo	2009 Zibibbo	Barraco	€ 12
Vermentino	2012 Belguardo	Mazzei	€ 8
Riesling Trocken	2014 Bacharach	Lennard	€ 10
Riesling Trocken	2009 Haardt "Germania"	Muller - Catoir	€ 22

VINI ROSSI

Nero d'Avola, Alicante,Frappato	2008 Suber	Daino	€ 14
Syrah	2014 Maharis	Feudo Maccari	€ 12
Nero D'Avola	2004 Nerosanloré	Gulfi	€ 16
Frappato	2015 Mandragola	Paolo Calì	€ 9
Nero D'avola, Perricone	2006 Rosso del Conte	Tasca D'Almerita	€ 20
Syrah	2009 Cortona "Toscana"	Tenimenti D'Alessandro	€ 14
Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina	2005 Amarone "Veneto"	Nicolis	€ 18

Per la miscela 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.”

Rombo alla plancia

Topinambur, guazzetto di cozze e pomodorini e lardo di Colonnata

Spaghetto trafilato con “spremuta” di cicale

Polpa di riccio e limone candito

Cernia arrosto

Castagne al curry, bufala delle Madonie e insalatina di funghi

Cre moso allo yogurt

Coulis di loti e pepe bianco, rapa rossa candita alla vaniglia

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

Aria di acqua di mare, salicornia, polvere di olio e gel di limone

Triglia con biscotto "alla beccafico"

Passatina di carciofi e il suo "ristretto"

Baccalà cotto nel latte di soia

Polpetta di broccolo e salsa di nocciola

Pappardelle al prezzemolo

Ragù di agnello e salsa al tartufo

Fungo croccante

Crema di castagne, polvere di prezzemolo, zucca e asparagi selvatici

Costoletta di maialino nero "all'Iblea"

Torrone salato, caffè e provola affumicata

Piña Colada

Crostatina, gelatina al rum, ananas e sorbetto al cocco

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.”

Crudo di pesce

Aria di acqua di mare, salicornia, polvere di olio e gel di limone

Seppia ripiena, col suo nero

Salsa di lemongrass e yuzu

Baccalà cotto nel latte di soia

Polpetta di broccolo e salsa di nocciola

Plin di gambero

Patate al limone, riduzione di gambero con salsa di pistacchio

Spaghetto di rapa rossa

“Sanapuni”, Nero dell’Etna e cioccolato bianco

Fungo croccante

Crema di castagne, polvere di prezzemolo, zucca e asparagi selvatici

“Impanatigghie” d’agnello

Costolette ripiene alla modicana, “cubbaita” di ceci e tuma fritta

Petto e coscia di piccione

Crema di mais e cavolo viola

Cremoso al cioccolato bianco

Mandorle sabbiate e mandarino

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.