

# 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

Bollicine siciliane	€10
Bollicine nazionali e internazionali	€13
Champagne	€16

## BIRRE ARTIGIANALI

Tarì Hell, Bionda Hells 75 cl	€18
Tarì Oro, Bionda Pils 75 cl	€18

**Cocktail** €12

**Virgin Cocktail** €10

### Sicilian Spritz

Acqua tonica, ginger beer, bollicine siciliane, angostura.

### Squiseating Virgin Spritz

Acqua tonica, ginger beer, succo di lime, angostura.

### Etna-Marsala

Marsala Targa Florio, Etna Bitter, top di tonica, salvia.

### Profumi di Sicilia

Succo di pompelmo rosa, sciroppo al gelsomino, gazzosa.

### Prickly Tea

Rum Bianco, Etna Gin, Liquore dell'Etna al fico d'india, sciroppo di zucchero, succo di lime.

### Ciùri

Limonata siciliana, sciroppo di zucchero di canna, gocce di bitter.

### Pisco Sour in Italy

Pisco Quebranta, succo di lime, sciroppo di zucchero di canna, gocce di barolo chinato.

## PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

<b>Light Lunch</b> (2 portate e 1 dolce – <i>dal mercoledì al venerdì, escluso festivi e prefestivi</i> )	€ 50
<b>Equilibrio</b> (5 portate)	€ 80
<b>Ragione</b> (7 portate)	€ 95
<b>Effetto</b> (9 portate)	€ 115

## ABBINAMENTO VINI AL CALICE

5 Calici	€ 60
7 Calici	€ 80

*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.*

## VINI AL CALICE

### Vini bianchi

Castellucci Miano La Masa Sicilia DOC 2013	€17
Planeta Cometa Fiano Sicilia DOC 2017	€15
Falkstein Weinbrief Riesling 2014	€15

### Vini rossi

Castellucci Miano Perricone Sicilia DOC 2007	€ 17
Tasca d'Almerita Cabernet Sauvignon Sicilia DOC 2015	€ 17
Antinori Chianti Classico Badia a Passignano 2012	€ 20

## **EQUILIBRIO**

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

### **Baccalà in latte di canapa**

Crocchetta di topinambur, chips di senape, limone

### **Cannellone con broccoli "arriminati"**

Crema di pinoli e rapa rossa

### **Spaghetto con canocchia di mare**

Salsa al prezzemolo, crema di aglio, polpa di riccio

### **Petto e royale di anatra**

Cavolo "Trunzo di Aci", cioccolato modicano IGP

### **Tiramisù**

Tartufo e crumble di canapa

*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 sgombro**

Lattuga e alghe di mare, riccio.

### **Ali di Razza**

Zucca, composta di arance, caffè

### **Triglia farcita all'eoliana**

Salsa San Bernardo, insalatina di cozze e bergamotto

### **Risotto “mare e monti anni 80”**

Funghi, maiorchino, mosto cotto di uva frappato, frutti di mare

### **Coniglio “mangia e bevi”**

Salsa di carota e zenzero e verdure in agrodolce

### **Guancia e petto di suino nero al BBQ**

Millefoglie di patate fondenti, “sanapone”, salsa affumicata

### **Panna cotta alla carota**

Nocciole, spugna di loti, cardamomo

*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 sgombro**

Lattuga e alghe di mare, riccio.

### **Ali di Razza**

Zucca, composta di arance, caffè

### **Pesce d'amo in argilla e fieno**

fondo bruno, sedano rapa e scalogno glassato

### **Minestra di spaghetti spezzato di Perciasacchi**

Fagiolo cosaruciauru, crostacei, guanciaie e calamari arrosto

### **Tortello con datteri, fichi e mandorle**

Cotechino di suino, seppia e sedano rapa

### **Cavuliceddi alla brace**

Castagne arrosto, estratto di verdura e tartufo nero

### **Agnello ripieno come un'impanatigghia**

Tuma fritta, ceci e aglio

### **Piccione con crema di melanzana bruciata**

Melograno, porro fondente, fegatini al Marsala e cardoncelli

### **Namelaka all'arancia**

Mango, finger lime

*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.*