

# 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	€10
Champagne	€15

## BIRRE ARTIGIANALI

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

**Cocktail** €12

**Virgin Cocktail** €8

### 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.

### Ciùri

Bitter bianco, succo di lime, menta e cetriolo.

### Prickly Tea

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

### Pisco Sour

Pisco Quebranta, succo di lime, sciroppo di zucchero di canna, gocce di angostura.

### Profumi di Sicilia

Succo di arancia, sciroppo al gelsomino, gazzosa.

## PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

<b>Light Lunch</b> (2 portate e 1 dolce – <i>dal martedì 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

4 Calici	€ 45
5 Calici	€ 55
7 Calici	€ 75

*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.*

## GRANDI VINI AL CALICE

### Vini bianchi

Benanti Contrada Cavaliere Etna Bianco DOC 2018	€16
Planeta Chardonnay Sicilia DOC 2017	€15
Ostertag Vignoble d'E Alsace AOC Gewurztraminer 2015	€15
Le Chablisienne "Le Vaulorent" Chablis 1er Cru 2017	€17

### Vini rossi

Daino Suber Terre Siciliane IGT 2010	€24
Tenuta di Fessina "Il Musmeci" Etna Rosso DOC 2015	€16
Tasca d'Almerita "Rosso del Conte" Contea di Sclafani DOC 2014	€16
Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC 2016	€17

*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.”*

**Capasanta con cipolla di Giarratana al forno**  
gelato al peperone

**Cannellone di melanzana “*abbuttunata*”**  
crema di datterino giallo, scamorza affumicata dei monti Iblei

**Tortello gamberi e limone**  
stracciatella di bufala, puntarelle e riduzione di prosciutto

**Tonno al BBQ**  
salsa “*alla stimpirata*” ed erbe croccanti all’aceto

**Cornucopia di ricotta**  
zuppa di fichi calda e gelato al torrone

*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.”*

### **Aspic di pesce**

caviale, crudo di pesce, perle di sedano, gelatina di insalata di pomodoro e riccio

### **Pizza tonno e cipolla**

estratto di pomodoro, marmellata di cipolle e olive nere

### **Triglia farcita alla beccafico**

salsa San Bernardo, insalatina di cozze e cardamomo.

### **Spaghetto con succo di ricci**

salsa al prezzemolo e crema di aglio

### **Coniglio “mangia e bevi”**

salsa di carota e zenzero e verdure in agrodolce

### **Secreto di suino nero al BBQ**

millefoglie di patate fondenti alla senape e salsa affumicata

### **Cre moso al cioccolato bianco**

cuore allo yuzu e bavarese al lampone

*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.”*

### **Aspic di pesce**

caviale, crudo di pesce, perle di sedano, gelatina di insalata di pomodoro e riccio

### **Pizza tonno e cipolla**

estratto di pomodoro, marmellata di cipolle e olive nere

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

con fondo bruno, sedano rapa e scalogno glassato

### **Conchiglie tenerumi e scampi**

con zuccina lunga e bottarga di tonno

### **Raviolo con doppio ripieno di fave e piselli**

capretto e spuma di caprino

### **Pane soffiato con melanzana perlina**

mozzarella di bufala e verdure del nostro orto

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

tuma fritta, ceci e aglio orsino

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

melograno, porro fondente, fegatini al Marsala e cardoncelli

### **Mousse al latte**

croccante al pistacchio e crema 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.*