

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	€14
Bollicine nazionali e internazionali	€14
Champagne	€18
Vino alcol free	€12

Cocktail €14

Sicilian Spritz

Acqua tonica, ginger beer, bollicine siciliane, angostura.

Etna-Marsala

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

Prickly Tea

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

Pisco Sour in Italy

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

Virgin Cocktail €12

Squiseating Virgin Spritz

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

Profumi di Sicilia

Succo di pompelmo rosa, sciroppo al gelsomino, gazzosa.

Ciùri

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

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

Equilibrio (5 portate)	€ 95
Ragione (7 portate)	€ 110
Effetto (9 portate)	€ 130

ABBINAMENTO VINI AL CALICE

4 Calici	€ 55
5 Calici	€ 65
7 Calici	€ 85

*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

Rocca Coeli – Palari Etna Bianco 2019	€ 12
Planeta Chardonnay 2018	€ 15
Rallo Beleda 2015	€ 15
50° Riesling Trocken 2020	€ 15

Vini rossi

Valle delle Ferle Frappato 2016	€ 12
Feudi del Pisciotto Missoni 2016	€ 15
Tenuta di Fessina Il Musmeci 2015	€ 17
Antinori Tignanello 2018	€ 20

EQUILIBRIO

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

Baccalà in latte di canapa

crocchetta di ceci, spinacino croccante, crema di aglio dolce

Raviolo con “broccoli arriminati”

crema di acciuga di Sciacca, filetto di sgombro, mollica “atturrata”
salsa di pinoli

Linguina mantecata con granchio blu

cicala di mare, cagliata di mandorla, ostrica

Quaglia alla brace con datteri e fichi

porro, scalogno, melassa di melagrana

Bavarese alla rosa canina

crema al pistacchio, liquirizia

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

crudo di pesce, salicornia, gelatina di insalata di pomodoro e riccio

Raviolo di seppia con il suo nero

mais arrostito, croccante di lenticchia, nepitella, limone candito

Triglia in crosta di pane allo zafferano

carciofo alla brace e topinambur al gin

Risotto “mare e monti anni ‘80”

gambero rosso di Mazzara, funghi, maiorchino

Coniglio mangia e bevi

salsa di carota e zenzero, verdure in agrodolce

Filetto e costine di suino nero

fave alla “trappitara”, lampone

Risotto in gelatina d’arancia

crumble di fava Tonka, sorbetto al ribes nero

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

crudo di pesce, salicornia, gelatina di insalata di pomodoro e riccio

Raviolo di seppia con il suo nero

mais arrostito, croccante di lenticchia, nepitella, limone candito

Astice blu alla brace

bernese ai funghi porcini, topinambur

Minestra di pasta mista

ceci, crostacei e pesci di scoglio

Spaghetto trafilato al sanapone

ricotta di Bufala allo zafferano, cotechino di seppia e maiale

Zucca

tartufo, nocciola, cardoncelli, arancia amara

Agnello ripieno come un'impanatigghia

tuma fritta, ceci

Piccione con crema di melanzana bruciata

castagne e cime di rapa, fegatini al Marsala

Cassata al cioccolato modicano

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.*