

# 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                  | €13 |
| Bollicine nazionali e internazionali | €13 |
| Champagne                            | €16 |
| Bollicina alcol free                 | €10 |

## 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>Equilibrio</b><br>(5 portate) | € 80  |
| <b>Ragione</b><br>(7 portate)    | € 95  |
| <b>Effetto</b><br>(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 Shiarà Sicilia DOC 2014 | € 17 |
| Planeta Cometa Fiano Sicilia DOC 2015     | € 15 |
| Tenuta delle Terre Nere Etna Bianco 2014  | € 17 |

### Vini rossi

|   |      |
|---|------|
| Castellucci Miano Maravita Sicilia DOC 2007       | € 17 |
| Arianna Occhipinti Frappato 2014                  | € 17 |
| Francesco Modica Sciaranova Etna Rosso 2014       | € 15 |
| 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 melanzana *abbuttunata***

Crema di scamorza affumicata, datterino giallo

### **Spaghetto con cannocchia 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 dentice**

Lattuga e alghe di mare, riccio

### **Ventresca di tonno**

Asparagi, salsa bernese

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

Salsa San Bernardo, insalatina di cozze e bergamotto

### **Risotto mare e monti anni '80**

Fave e piselli, maiorchino, mosto cotto di uva frappato, scampo

### **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, salsa affumicata

### **Mousse al caramello**

Gelatina alle fragole, gelato 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.*

## **EFFETTO**

*“Le idee migliori non vengono dalla ragione, ma da una lucida, visionaria follia.”*

### **Crudo di dentice**

Lattuga e alghe di mare, riccio.

### **Ventresca di tonno**

Asparagi, salsa bernese

### **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

### **Come un Arancino alla Norma**

Melanzana perlina, stracciatella di bufala, pomodoro confit

### **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.*