

# 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

## BIRRE ARTIGIANALI

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

**Cocktail** €14

**Virgin Cocktail** €12

### 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> (5 portate)	€ 90
<b>Ragione</b> (7 portate)	€ 105
<b>Effetto</b> (9 portate)	€ 125

## 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

Lizzio Prima Luce Etna DOC 2017	€ 15
Mazzei Belguardo Vermentino Maremma Toscana DOC 2012	€ 17
50° Riesling Trocken 2020	€ 15

### Vini rossi

Mazzei Doppiozeta Nero d'Avola 2008	€ 17
Graci Arcuria Etna DOC 2013	€ 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, tenerumi, crema di aglio dolce e 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**

Crema di rucola selvatica, insalatina di pomodoro e portulaca

### **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.”*

### **Aspic**

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

### **Pizza tonno e cipolla**

estratto di pomodoro, marmellata di cipolle e olive nere

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

Salsa San Bernardo, insalatina di cozze e bergamotto

### **Risotto peperoni alla brace**

Polvere di bottarga e alici marinate

### **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.”*

### **Aspic**

crudo di pesce, salicornia, 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**

fondo bruno, sedano rapa e scalogno glassato

### **Minestra di pasta spezzata**

Tenerumi, bottarga di tonno, aragosta, ricotta salata

### **Tortello funghi e topinambur**

Cotechino di suino, bolognese di seppia, crema di patate arrosto

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

Melanzana perlina, stracciatella di bufala, pomodoro confit

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

Tuma frita, ceci

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

Melagrana, porro fondente, fegatini al Marsala e cardoncelli

### **Cassata al cioccolato**

Cuore di 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.*