



TAVERNA
MIGLIORE

MENU **alla** CARTA



I luoghi hanno un'anima. La cucina custodisce molte essenze. La storia è stata maestra di vita e le esperienze hanno contribuito a creare l'oggi che ciascuno di noi vive. L'armonia non ha linee definite e il gusto ha tante sfumature che si rincorrono per crearla. Noi, in sala e in cucina, abbiamo scelto di essere autentici, genuini, essenziali per contribuire a rendere il tuo percorso un'esperienza inaspettata. I piatti dello chef Lorenzo Ruta sono il risultato di tante storie che lo hanno scosso nel profondo e che lo hanno entusiasmato. Così, nel suo personale modo di esprimere emozioni, cucina per voi!

Divertitevi con i suggerimenti della sommelier Valentina Migliore e lasciatevi guidare dalla direttrice di sala Alice Migliore.

Al termine del vostro viaggio conoscerete la meta!



I MENU DEGUSTAZIONE

FIDATI DI RUTA

Chiudi gli occhi e preparati a divertirti!

Lo chef Lorenzo Ruta cucinerà per te e sceglierà i piatti per un viaggio all'insegna dello stupore e del gusto autentico di questa terra...

8 portate

€ 100.00

Si consiglia una degustazione di vini.
Previsti quattro calici di vino alla mescita.

€ 30.00

PIACEVOLE INGANNO

Lo chef Lorenzo Ruta ti farà entrare nel suo mondo di alchimie e intuizioni. Scoprirete gusti e consistenze nuove. Si passerà, nello stesso piatto, dal caldo al freddo e viceversa... sarà un piacevole inganno alla vista e al palato!

6 portate

€ 75.00

Si consiglia una degustazione di vini.
Previsti quattro calici di vino alla mescita.

€ 30.00

Il menu
degustazione si
intende per
tutto il tavolo ed
è comprensivo
solo di coperto

TRADIZIONE

| | |
|---|----------------|
| Delizie della Contea Degustazioni di assaggi tipici della tradizione modicana con qualche fuori carta | € 15.00 |
| Ravioli di ricotta con sugo di maiale | € 13.00 |
| Bollito alla Nela | € 18.00 |
| Cannolo di ricotta Cialda di cannolo aromatizzata alla vaniglia, mousse di ricotta con crumble di mandorle, gelato di mandorle di Avola e arancia candita | € 10.00 |
| Menu completo | € 50.00 |

Il menu
degustazione si
intende per
tutto il tavolo ed
è comprensivo
solo di coperto

ANTIPASTI

MUST

Di Sasso € 17.00
Tacos siciliano con tartare di gambero rosso, ricotta e granella di pistacchio

La mia Alice € 16.00
Alici alla Beccafico con gelato di cipolla di Tropea, crumble salato e maionese di acciughe

La somma dei giorni € 17.00
Pizza di calamari e seppia, pomodoro fresco, polpa di ricci e alici cotte al sale

Uovo Croccante € 16.00
Uovo su nido di pasta kataifi, con ricotta e germogli conditi con aceto di Nero d'Avola

Anima Mundi € 16.00
Animelle al barbecue con salsa al Marsala e albicocche grigliate

Elementare... di una caprese! € 15.00
Tartare di datterino confit, pesto di pistacchio, scaglie di pane, spuma di mozzarella di bufala e olio aromatizzato al basilico

Prospettive € 25.00
Crema di tenerumi, piselli, guanciale e ostriche

NEW ENTRY

Specchio € 25.00
Scampi agli agrumi, mela verde e foglia di ostrica

Ostinato € 20.00
Calamaro cotto sui carboni, fondo di pesce e olio all'alloro

Exploit € 20.00
Crema di patate affumicate, cozze, ricci e finocchietto di mare

Polpo stellato € 23.00
Rondelle di polpo colorato con fondo di pesce e salsa mediterranea

Fuoco € 20.00
Carpaccio di fassona laccato con estratto di peperone alla griglia, scaglie di pane, ciuffi di caprino e melissa

Storie di mare € 22.00
Gambero gobbetto e le sue uova blu, servito con salsa di mandorla e aglio

Memoria € 18.00
Bistecca di melanzana con fondo di cipolla e gocce di olio all'alloro

Coperto € 3.00 Bottiglia di acqua minerale € 3.00

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto ad abbattimento di temperatura conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

MUST

Vortice di sabbia € 18.00

Risotto ai funghi porcini, gambero rosso e polvere di porcino disidratato

Capoverde € 18.00

Tortelli con Germano reale e salsa alle nocciole del Piemonte

Nero di seppia "secondo coscienza" € 16.00

Tortelli con all'interno il nero di seppia con sopra seppia marinata e salsa di mandorla *Pizzuta*

Montagne Verdi € 16.00

Tortelli verdi impastati con erbe di campo e ripieni di caprino, su crema di cipolla cotta al barbecue e fondo bruno

NEW ENTRY

Scaramantico € 20.00

Spaghetto con acqua di pomodoro, burro alle alghe tostate, succo di limone, cuori rossi e salsa al prezzemolo

Storia Mediterranea € 23.00

Tortelli ripieni di tonno, fonduta di caprino, favette verdi e carpaccio di tonno

Punti di vista € 20.00

Spaghetti spezzettati e tostati, fondo e tocchetti di pesce

#Dautore € 20.00

Tortelli di coniglio saltati con burro nocciola, spuma di parmigiano stagionato e semi di zucca

Coperto € 3.00 Bottiglia di acqua minerale € 3.00

SECONDI PIATTI

MUST

| | |
|--|----------------|
| Tagli pregiati | € 24.00 |
| Carrè di agnello al barbecue, il suo cosciotto laccato con fondo bruno e verdura amara | |
| Piccione Viaggiatore | € 26.00 |
| Più tagli serviti con una salsa all'anice stellato | |
| Il Mio Torino | € 24.00 |
| Fassona arrosto, con fondo bruno, salsa di nocciola del Piemonte e verdure al cartoccio | |
| Il Segreto dei Nebrodi | € 22.00 |
| Il segreto del Maialino con salsa fruttata, insalatina di rucola, fondo bruno e miso nero di Toscana | |
| Senza Limiti | € 23.00 |
| Baccalà in olio cottura servito con salsa pil-pil allo zafferano e verdure | |

NEW ENTRY

| | |
|--|----------------|
| Sold out | € 25.00 |
| San Pietro scottato, ragù di funghi con pesto di pistacchio ed erbe, spuma di vino bianco e polvere di porcini | |
| Privato | € 22.00 |
| Ventresca di tonno e il suo fondo con sugo di fragole | |
| Sfumature | € 25.00 |
| Trancio di dentice scottato, emulsione di salicornia e salsa alla zuppa di cozze | |
| Capolavoro | € 24.00 |
| Triglia croccante con tartare di gambero, stelline croccanti ed estratto di gambero | |
| Inebriante | € 22.00 |
| Ombrina con melissa, salsa di pesce e verdure in carpione | |
| Elementi Creativi | € 27.00 |
| Cernia maturata, patate, germogli e infuso di cozze | |

Coperto € 3.00 Bottiglia di acqua minerale € 3.00

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto ad abbattimento di temperatura conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3