



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	
Ostinato	€ 20.00
Calamaro cotto sui carboni, fondo di pesce e olio all'alloro	
Uovo Croccante	€ 16.00
Uovo su nido di pasta kataifi, con ricotta e germogli conditi con aceto di Nero d'Avola	
Anima Mundi	€ 17.00
Animelle al barbecue glassate con il loro fondo, crema di broccoli e broccolo saltato	

NEW ENTRY

Paradiso terrestre	€ 20.00
Canestrino con crema di ricotta affumicata, sanapo, tartufo nero grattugiato e sfera di tuorlo accompagnato da carne rossa con spore	
Rubacuori	€ 25.00
Estratto di gamberi rossi, scampi scottati, crema di carciofi e mousse di burrata e carciofo al barbecue	
Chiaroscuro	€ 23.00
Tocchetti di polpo laccati con il suo fondo, maionese di vongole e terrina di patate	
Ten	€ 18.00
Conetti di lonza con spore, salsa tonnata, capperi ed erbe del nostro orto	
Apparente	€ 18.00
Gnocchi di seppia con crema di cicoria e olio aromatizzato all'acciuga	
Gusto	€ 17.00
Cavolfiore, crema di mandorle e riduzione alcolica	

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

PRIMI PIATTI

MUST

Storia Mediterranea € 23.00

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

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

#Dautore € 20.00

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

NEW ENTRY

Labirinto € 20.00

Risotto di pesce, con estratto di gamberi, emulsione di cozze, nero di seppia, salsa ai ricci e olio al basilico

Memoria storica € 20.00

Spaghetti con crema di fave, ragù di triglia e olio al finocchietto selvatico

Indimenticabile € 18.00

Confetti ripieni di cozze e datterino confit, crema di ceci, foglia di ostrica con sopra grani di cous cous al nero di seppia

Contatto € 23.00

Tortellini di cacciagione con brodo di funghi

Coperto € 3.00 Bottiglia di acqua minerale € 3.00

SECONDI PIATTI

MUST

Sold Out	€ 25.00
San Pietro scottato, ragù di funghi con pesto di pistacchio ed erbe, spuma di vino bianco e polvere di porcini	
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	
Inebriante	€ 22.00
Ombrina con melissa, salsa di pesce e verdure in carpione	
Senza Limiti	€ 23.00
Baccalà in olio cottura servito con salsa pil-pil allo zafferano e verdure	

NEW ENTRY

Scintille	€ 22.00
Rotolino di coniglio arrosto con lattuga grigliata accompagnata da porro fondente con paté di coniglio e in degustazione il suo croccante	
Creatività	€ 25.00
Coscia di agnello laccata e verdure al cartoccio, kebab di agnello con maionese al curry e ragù di agnello con fonduta	
Atlante di campagna	€ 25.00
Maialino da latte croccante con verdure e salsa alla senape	
Prima edizione	€ 22.00
Quaglia ripiena con salsiccia al finocchietto, scalogno, topinanbur, salsa al Marsala con coscette croccanti e germogli	
Combinazioni	€ 24.00
Roll di anatra con il suo fondo, gel di mandarino ed erbe aromatiche del nostro orto	

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

IL CARRELLO DEI FORMAGGI

*Formaggi sapientemente scelti dallo chef a suo gusto,
abbinati a marmellate, miele e gelati di nostra produzione
per continuare a restare desti!*

GRAND TOUR

13 degustazioni di formaggi provenienti da Inghilterra, Francia, Italia e Belgio, accompagnati da miele, confetture di frutta e coppette di gelato alla mela verde e al gusto di parmigiano di nostra produzione

€ 25.00

ADAGIO

7 degustazioni di formaggi provenienti da Inghilterra, Francia, Italia e Belgio, accompagnati da miele, confetture di frutta e coppetta di gelato alla mela verde di nostra produzione

€ 18.00