

MENU

DAL MARE

| | |
|---|-----|
| Salmone panato con sesamo, papavero e pistacchio su crema di zucchini e curry | €8 |
| Polpo arrosto su purè di patate, insalatina all'eoliana e polvere di capperi | €10 |
| Calamaro ripieno con salsa "alla pizzaiola" | €10 |
| Involtini di spada su cipolla rossa di Tropea | €10 |
| Cocktail di gamberi con maionese affumicata all'aringa | €8 |
| Salmone da noi affumicato con legno d'ulivo e mandorlo | €8 |
| Pescato del giorno al carbone, in guazzetto mediterraneo | €14 |
| Mezzo pacchero ai crostacei su crema di pomodoro | €13 |

CRUDI DI MARE

| | |
|--|------------|
| Gambero Rosso di Mazara (min. 250g) | €60 al kg |
| Gambero di Nassa (min. 250g) | €55 al kg |
| Scampetti del Mediterraneo (min. 250g) | €60 al kg |
| Ostriche Fine de Binic (min. 3 pz) | €2,50 cad. |

DALLA TERRA

| | |
|--|-----|
| Carpaccio di manzo marinato su misticanza croccante e Nero d'Avola | €8 |
| Maialino farcito alla ragusana laccato al Marsala | €12 |
| Pollo ruspante su salsa alla Cacciatora | €10 |
| Tortino di patate fondenti al cipollotto | €5 |

I CLASSICI SFIZIOSI

| | |
|--|-------|
| Lasagne con pesto di basilico, fagiolino e cozze | €10 |
| Maccheroncini con le sarde su salsa al finocchietto | €8 |
| Cannelloni al battuto di vitello con il suo sugo e ragusano | €8 |
| Arancinetti mignon al ragù di maialino di Sicilia (6pz.) | €5,50 |
| Cannoncini di sarde alla Beccafico su peperoni all'agrodolce | €7,50 |
| Parmigiana di Melanzana | €4,50 |
| Caponata classica siciliana | €4,50 |

MENU

PER I PICCOLI

| | | |
|---------------------------------|-------|----|
| Lasagnetta alla bolognese | ----- | €4 |
| Cotoletta con patatine al forno | ----- | €6 |

DULCIS IN FUNDO

| | | |
|---|-------|-------|
| Tiramisù con savoiardo al cioccolato | ----- | €5 |
| Cheesecake all'amarena | ----- | €5 |
| Marzapane alle mandorle con crema alla vaniglia e frutta fresca | ----- | €6 |
| Cannolo classico di ricotta (3 pz.) | ----- | €5,50 |

CARTA DEI VINI*

SPUMANTI

| | |
|---|-----|
| Almerita Brut - Tasca d'Almerita | €25 |
| Sua Altezza 650 - Tenute Lombardo | €12 |
| Franciacorta Storica '61 - Berlucchi | €17 |
| Franciacorta Teatro alla Scala - Bellavista | €27 |

VINI BIANCHI

| | |
|---|-----|
| Chardonnay Planeta | €19 |
| Etna Bianco Rampante - Cantine Russo | €14 |
| Maria Costanza - Az. Agricola Milazzo | €17 |
| Blues Grillo - Paolo Calì | €9 |
| Gewurztraminer - Franz Hass - Trentino Alto Adige | €15 |
| Riesling Trocken - Lennard- Germania | €15 |

*I vini verranno consegnati alla giusta temperatura di servizio.

È possibile richiedere tutti i vini presenti nella Carta del Ristorante Coria.

Solo sulle annate più recenti verranno applicati i prezzi da enoteca.

CARTA DEI VINI*

VINI ROSSI

| | |
|---|-----|
| Manene Cerasuolo di Vittoria - Paolo Cali | €10 |
| Frappato - Judeka | €9 |
| Etna Rosso - Benanti | €17 |
| Syrah - CastellucciMiano | €11 |
| Pinot Noir - Franz Hass - Trentino Alto Adige | €17 |

BIRRE ARTIGIANALI

| | |
|----------------------------------|-------|
| Rocca dei Conti - Tarì Oro cl 75 | €13 |
| Bruno Ribadi cl 75 | €13 |
| BEVANDE VARIE CL33 | €2,50 |

*I vini verranno consegnati alla giusta temperatura di servizio.

È possibile richiedere tutti i vini presenti nella Carta del Ristorante Coria.

Solo sulle annate più recenti verranno applicati i prezzi da enoteca.

INFORMAZIONI

Il servizio di ASPORTO e CONSEGNA A DOMICILIO è disponibile tutti i giorni dal mercoledì alla domenica.

ORARI

PRANZO - le prenotazioni dovranno pervenire entro le ore 11:00.

PRANZO DELLA DOMENICA - le prenotazioni dovranno pervenire entro le ore 22:00 del sabato.

CENA - le prenotazioni dovranno pervenire entro le ore 17:30.

L'ASPORTO è disponibile entro le ore 13:30 per il pranzo ed entro le ore 21:00 per la cena.

CONSEGNA

Consegna a domicilio gratuita nel territorio di Caltagirone con un ordine minimo di €30.



0933/26596
334/8608754



WHATSAPP

338/2703363