



TAVERNA
MIGLIORE

MENU *alla*
CARTA

I MENU DEGUSTAZIONE

FIDATI DI RUTA



TAVERNA
MIGLIORE

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

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



TAVERNA
MIGLIORE

I MENU DEGUSTAZIONE

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

AL TIMONE

Dall'antipasto al dolce in un crescendo di armonia, gusto, piacere, relax...!

4 portate

€ 50.00

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



TAVERNA
MIGLIORE

ANTIPASTI

Di sasso	€ 16.00
Tacos siciliano con tartara di gambero rosso, ricotta e granella di pistacchio	
Inverno a colori	€ 14.00
Capocollo al barbecue con sopra calamaro e sfera di gelato al passion fruit	
La mia Alice -nuova versione-	€ 15.00
Alici alla Beccafico con gelato di cipolla di Tropea, crumble salato e maionese di acciughe	
La somma dei giorni	€ 16.00
Pizza di calamari e seppia, pomodoro fresco, polpa di ricci e alici cotte al sale	
Uovo Croccante	€ 13.00
Uovo su nido di pasta kataifi, con ricotta e germogli conditi con aceto di Nero d'Avola	
I colori del bosco	€ 14.00
Porro cotto al barbecue con paté di coniglio, erbe aromatiche e olio alla rucola	
Anima Mundi -nuova versione-	€ 15.00
Animelle al barbecue con salsa alla senape in grani	
Modica e dintorni	€ 13.00
Arancina, 2 tipologie di scacce, ricotta frita, formaggi locali, salsiccia essiccata	
Coperto	€ 3.00



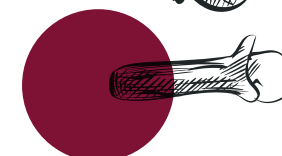
Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto ad abbattimento di temperatura conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



TAVERNA
MIGLIORE

PRIMI PIATTI

Vortice di sabbia Risotto con funghi porcini, gambero rosso e polvere di porcino disidratato	€ 16.00
Bottoni di mare Pasta ripiena di ricotta con sopra cozze, sugo di pomodoro datterino e crumble di pane nero	€ 15.00
Capoverde Tortelli con Germano reale, pioppini e salsa alle nocciole del Piemonte	€ 15.00
Seduzione marina Tortello ripieno di acciuga, alici marinate e polvere di alici alla citronella	€ 15.00
Nero di seppia "secondo coscienza" Tortelli con all'interno il nero di seppia con sopra seppia marinata e salsa di mandorla Pizzuta	€ 14.00
Ravioli Modicani Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta e conditi con sugo di maiale	€ 12.00
Coperto	€ 3.00





TAVERNA
MIGLIORE

SECONDI PIATTI

Lago rosso	€ 16.00
Ricciola scottata, su un fondo di crostacei e ricciola, purea di patate e verdurina di stagione	
Tagli pregiati	€ 23.00
Carrè di agnello al barbecue, il suo cosciotto laccato con fondo bruno e verdura amara	
Piccione Viaggiatore -nuova versione-	€ 20.00
Più tagli serviti con una salsa all'anice stellato	
Il mio Torino	€ 20.00
Fassona arrosto, con fondo bruno, salsa di nocciola del Piemonte e verdure al cartoccio	
Commedia all'italiana	€ 18.00
Petto di anatra e coscette croccanti accompagnati da insalata di arance e finocchi	
Raja	€ 16.00
Razza cotta al forno con salsa alla mugnaia, salsa verde e sfere di pastella	
Sfumature di gusto	€ 18.00
Quaglia ripiena di tritato con cipolla di Giarratana, lardo e maiale, servito con salsa al Vecchio Samperi	
Bollito alla "Nela"	€ 14.00
Bollito di carne con pomodoro, cipolla, patatine fritte e origano	
Coperto	€ 3.00





TAVERNA
MIGLIORE

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



TAVERNA
MIGLIORE

DESSERT

Bosco innevato Mousse di mascarpone, cuore di gelato al caffè, bastoncini croccanti al cacao	€ 8.00
Sfera a limone Con crumble e miglio	€ 7.00
A Franco Ruta Interamente di cioccolato bean to bar, Gran Palo Blanco e Chuao, dell'Antica Dolceria Bonajuto	€ 10.00
Pizzuta -nuova versione- Crumble e quenelle di gelato di mandorle "Pizzuta", croccante salato e gel di lamponi	€ 8.00
Cannolo di ricotta Cannolo di ricotta con scaglie di pistacchio di Bronte	€ 6.00
Piccola pasticceria In collaborazione con l'Antica Dolceria Bonajuto, servita con passito "Gocce d'Autunno – Cantina Marilina"	€ 12.00

