



---

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

### MUST

**Di sasso** € 16.00

Tacos siciliano con tartara di gambero rosso, ricotta e granella di pistacchio

**La mia Alice** € 15.00

Alici alla Beccafico con gelato di cipolladi 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** € 15.00

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

**Anima Mundi** € 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

### NEW ENTRY

**Elementare ... di una caprese!** € 14.00

Tartare di datterino confit, pomodorini al pesto di pistacchio, scaglie di pane, spuma di mozzarella di bufala e olio aromatizzato al basilico

**Trasformazione** € 20.00

Cannolo di patate farcito con tartare di sgombro, gelato ai ricci e gel di limone

**Exploit** € 20.00

Crema di patate affumicate, cozze, ricci ed erbe

**Prospettive** € 20.00

Ostriche con piselli stufati con cipollotto e guanciaie, crema di tenerumi

**La forma dell'acqua** € 18.00

Carpaccio di razza Modicana, germogli di papavero fermentati, scaglie di pane, gelato alla senape e gelatina di acqua di pomodoro

**L'Attesa** € 20.00

Gamberi, lattuga, maionese di ostrica, zenzero candito ed estratto di gambero

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

### MUST

**Vortice di sabbia** € 16.00

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

**Capoverde** € 15.00

Tortelli con Germano reale e salsa alle nocciole del Piemonte

**Nero di seppia "secondo coscienza"** € 14.00

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

**Ravioli Modicani** € 12.00

Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta e conditi con sugo di maiale

### NEW ENTRY

**Montagne verdi** € 15.00

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

**Isola nell'Isola** € 22.00

Tuffoli saltati con bisque di astice, burrata, crema di tenerumi e germogli

**Attrazione** € 20.00

Spaghetti con fondo di pesce, canocchia cotta al sale e limone

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

---

## SECONDI PIATTI

### MUST

<b>Tagli pregiati</b>	€ 23.00
Carrè di agnello al barbecue, il suo cosciotto laccato con fondo bruno e verdura amara	
<b>Piccione Viaggiatore</b>	€ 20.00
Più tagli serviti con una salsa all'anice stellato	
<b>Il Mio Torino</b>	€ 20.00
Fassona arrosto, con fondo bruno, salsa di nocciola del Piemonte e verdure al cartoccio	
<b>Bollito alla "Nela"</b>	€ 14.00
Bollito di carne con pomodoro, cipolla, patatine fritte e origano	

### NEW ENTRY

<b>Stella polare</b>	€ 22.00
Trancio di cernia avvolta nell'alga kombu e cotta al barbecue, infuso di pesce e alghe, purea di patate e verdure del nostro orto	
<b>Senza limiti</b>	€ 20.00
Baccalà in olio cottura servito con salsa pil pil allo zafferano e verdure	
<b>Si va per mare</b>	€ 23.00
Triglia scottata al barbecue con insalata di molluschi, salsa di mozzarella e cocco, scaglie di pane aromatizzate al finocchietto	
<b>Il Segreto dei Nebrodi</b>	€ 20.00
Il segreto di maialino con salsa fruttata e fondo bruno, Miso Nero di Tuscia	

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

---

## 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

**MUST**

**Bosco d'estate** € 8.00

Pan di Spagna al cacao con bagna al caffè e al rum, mousse di mascarpone e bastoncini croccanti al cacao

**A Franco Ruta** € 10.00

Interamente di cioccolato bean to bar, Gran Palo Blanco e Chuao, dell'Antica Dolceria Bonajuto

**Pizzuta** € 8.00

Crumble e quenelle di gelato di mandorle "Pizzuta", croccante salato e gel di lamponi

**NEW ENTRY**

**Cannolo di ricotta** € 10.00

Cialda di cannolo aromatizzata alla vaniglia, mousse di ricotta con crumble di mandorle, gelato di mandorle di Avola e arancia candita

**Farfalla** € 10.00

Spugna di pistacchio, gelato al miele, pistacchi caramellati e croccante

**All'imbrunire** € 8.00

Veli di pera alla vaniglia, croccante di noci, spuma di caprino e succo di barbabietola fermentata