



TAVERNA
MIGLIORE

MENU **alla** CARTA



TAVERNA
MIGLIORE

I MENU DEGUSTAZIONE

KITCHEN GARDEN

Racconta di terre vicine, di colori intensi e naturali, di luoghi incontaminati e sinceri. È un menu che vi emozionerà per l'essenza che racchiude e il gusto che vi travolgerà. Lo chef Lorenzo Ruta ha immaginato un percorso di cuore, di colori e di legami con ciò che consideriamo naturale nella sua autenticità!

10 portate

€ 110.00

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

€ 40.00

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



**TAVERNA
MIGLIORE**

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



TAVERNA
MIGLIORE

ANTIPASTI

MUST

Di sasso € 16.00

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

La mia Alice € 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 € 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 fritta, 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

Respiro € 23.00

Gelato di uovo, scaglie di tartufo e brodo di pollo

Exploit € 20.00

Crema di patate affumicate, cozze, ricci ed erbe

Infinito € 22.00

Cotoletta di fassona, insalata di germogli all'aceto di Cantina Marilina e maionese di capperi

Scrigno di Venere € 25.00

Insalata di mare con salicornia e pesci ricercati

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 € 17.00

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

Capoverde € 17.00

Tortelli con Germano reale e salsa alle nocciole del Piemonte

Nero di seppia "secondo coscienza" € 15.00

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 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

Tagli pregiati	€ 23.00
Carrè di agnello al barbecue, il suo cosciotto laccato con fondo bruno e verdura amara	
Piccione Viaggiatore	€ 25.00
Più tagli serviti con una salsa all'anice stellato	
Il Mio Torino	€ 23.00
Fassona arrosto, con fondo bruno, salsa di nocciola del Piemonte e verdure al cartoccio	
Il Segreto dei Nebrodi	€ 20.00
Il segreto del Maialino con salsa fruttata e fondo bruno, miso nero di Tuscia	
Bollito alla "Nela"	€ 14.00
Bollito di carne con pomodoro, cipolla, patatine fritte e origano	

NEW ENTRY

Stella polare	€ 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	
Senza limiti	€ 20.00
Baccalà in olio cottura servito con salsa pil pil allo zafferano e verdure	
Picnic al mare	€ 25.00
Sandwich di rombo con pesto aromatico, pistacchi e insalata di rucola amara	
Intrigo	€ 28.00
Petto di germano scottato al barbecue, spinacino al cartoccio con fondo di koji e cioccolato bean to bar Antica Dolceria Bonajuto	

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

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 innevato

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

€ 8.00

A Franco Ruta

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

€ 11.00

Pizzuta

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

€ 10.00

NEW ENTRY

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

Farfalla

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

€ 10.00

All'imbrunire

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

€ 8.00

Incanto

Crumble al cioccolato bianco, meringa all'italiana affumicata, sorbetto ai lamponi e stevia

€ 10.00