



LORENZORUTA

TAVERNA MIGLIORE



'Lorenzo Ruta' è la realizzazione del progetto che ha mosso i primi, sostanziali, passi a Taverna Migliore in un crescendo di emozioni, sensazioni, idee, realizzazioni e passione.

Come in un caleidoscopio, i piatti rappresentano la proiezione della nostra storia che continua ad essere corale e familiare.

'Lorenzo Ruta' disegna la felicità nel silenzio della campagna modicana che ci circonda, la straordinarietà che mette insieme le materie prime del territorio, l'armonia di un ambiente in cui vivere la libertà di assaporare anche piatti insoliti che racchiudono una storia.

Racconteremo, attraverso la nostra cucina, i vini che abbiamo selezionato e il nostro servizio in sala, le opportunità colte e il senso di un viaggio nel Val di Noto, dove il paesaggio diventa un ulteriore elemento distintivo che accompagna e ispira.

Una nuova porta si è aperta su certezze incrollabili e possibili nuovi scenari che danno il senso al lavoro quotidiano e diventano una ripartenza per ogni ospite con cui condivideremo i nostri sorrisi.

E che il viaggio abbia inizio!

Lorenzo Ruta
Alice e Valentina Migliore

MENU DEGUSTAZIONE

FIDATI DI RUTA



Con in mano gli strumenti del mestiere e le materie prime del territorio, lo chef Lorenzo Ruta vi introdurrà in un percorso degustazione di otto portate. Nuances di gusto che diventano celebrazione di una visione a tutto campo, in cui la nota vegetale è una protagonista indiscussa. Inedite passioni che generano incontenibile gioia...

8 portate

Minestra di cavolo, purea di zucca aromatizzata al whisky, molluschi e crostacei
da un'idea di Davide Giurdanella

Crostata di cipolla e patate, gelato al Ragusano e tartufo bianco,
lamelle di tartufo bianco

Animelle glassate al Marsala e carciofi al barbecue

Cappellacci verdi ripieni di ricotta, spinaci e maggiorana con brodo di parmigiano
da un'idea di Davide Giurdanella

Tortelli con all'interno il nero di seppia, seppia marinata
e salsa di mandorla pizzuta

Rana pescatrice con salsa pil-pil, polvere di pomodoro e spinaci

Agnello arrosto, salsa di caprino ed erbe amare

Sfere liquide di caramello salato e arachidi, cremoso alla vaniglia, sorbetto
passion fruit, gelatina di menta e passion fruit, cialda al caramello

€ 100,00



Wine Pairing suggerito
(cinque calici di vini alla mescita)

€ 45,00

Il menu degustazione si intende per tutto il tavolo e non è modificabile.
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



MENU DEGUSTAZIONE

PIACEVOLE INGANNO



Nulla è come sembra in un percorso di sei portate dove il desiderio prende il sopravvento e vi fa entrare, quasi in punta di piedi, in una sfera di gusti e sapori golosi. Ogni piatto è inatteso e sincero!

6 portate

Trilogia della verza
da un'idea di Davide Giurdanella

Tartare di seppia, salsa al nero di seppia, chenelle di cavolfiore e cavolfiore croccante

Spaghetti amalgamati con grasso di vitello, acqua di parmigiano, polvere di limone bruciato e spolverata di bottarga

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

Guancia di vitello, cavolfiore ed erbe spontanee

Cilindro di mascarpone, crumble di caffè e cacao con sorbetto e cremoso al caffè

€ 75,00



Wine Pairing suggerito
(cinque calici di vini alla mescita)

€ 45,00



Il menu degustazione si intende per tutto il tavolo e non è modificabile.
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

MENU DEGUSTAZIONE

TRADIZIONE



Vi racconteremo la storia di Modica attraverso quei piatti
che l'hanno resa riconoscibile e gustosa.
Sono i piatti della domenica quando attorno al tavolo si celebrava
il giorno festivo tra prelibatezze fatte in casa sin dalle prime luci dell'alba.

4 portate

La nostra Contea, viaggio nelle tradizioni
Ravioli di ricotta con sugo e stufato di maiale
Bollito alla Nela
Cannolo di ricotta con gelato al pistacchio
€ 50,00



Wine Pairing suggerito
(cinque calici di vini alla mescita)
€ 30,00

Il menu degustazione si intende
per tutto il tavolo
e non è modificabile.
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



ANTIPASTI

Tacos con tartare di gambero rosso, ricotta e granella di pistacchio. Mazzancolla leggermente scottata, fiori e limone. Gazpacho di pomodoro, gambero gobbetto ed erbe spontanee
€ 20,00

Uovo croccante con ragù di funghi e spuma di Ragusano
€ 15,00

Insalata di mare con polpo, cozze, gamberi, seppia, foglia ostrica, erba ghiaccio, limone e salsa mediterranea
€ 18,00

Ceci, gelato di pistacchio, granchio e canocchia
€ 18,00

Battuta di vitello modicano, pane all'olio, salsa bernese, borragine
€ 15,00



Bottiglia di acqua minerale € 3,00
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



PRIMI

Risotto di pesce con estratto di gamberi, salsa di pesce allo zafferano,
nero di seppia e salsa ai ricci
€ 20,00

Tortelli di maiale mantecati con burro e salsa barbecue
€ 15,00

Bottoni con crema di fagiolo cosaruciaru e cozze
€ 15,00

Tortelli ripieni di germano reale, con salsa alle nocciole del Piemonte e funghi
€ 16,00

Tagliolini con alici, cime di rapa, limone e pane tostato
€ 18,00

Bottiglia di acqua minerale € 3,00
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



SECONDI

Più tagli di piccione in varie consistenze
€ 25,00

Quaglia ripiena servita nel suo fondo e lamelle di tartufo nero
€ 20,00

Manzo locale su crema di funghi, con terrina di patate e spinaci
€ 20,00

Agnello al pepe verde, rapa rossa, aglio nero e tartufo
da un'idea di Davide Giurdanella
€ 23,00

Girella di cavolo nero e lampuga, salsa di rucola e limone
da un'idea di Davide Giurdanella
€ 21,00



Bottiglia di acqua minerale € 3,00
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

