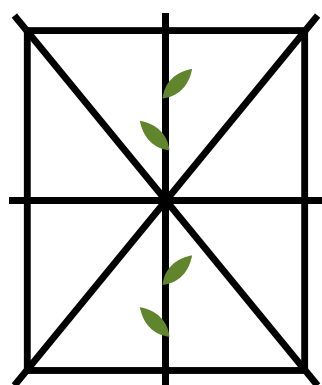




LORENZORUTA

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

DECENNALE 2015 - 2025



È un menu evocativo, celebrativo ed inclusivo. In un crescendo di sapori degusterete i piatti must dei nostri primi dieci anni. Per festeggiare, li abbiamo messi insieme in un unico menu per farvi sorridere e per soddisfare i vostri gusti! Ricette che sono entrate nel vostro cuore e che sono divenute il pretesto per venirci a trovare e godere del percorso.

7 portate

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

Cappuccino di carne con stufato di coda di bue, lamelle di tartufo nero, spuma di patate e polvere di funghi

Uovo croccante con ragù di funghi e spuma di Ragusano DOP

Risotto Riserva San Massimo con estratto di gamberi, salsa di pesce allo zafferano, nero di seppia e salsa ai ricci

Gnocchi di patate ripieni di ragù di pollo, fonduta di Ragusano, tartufo nero e olio al rosmarino

Trancio di vitello con il suo fondo, salsa di funghi e senape

A Franco Ruta

Brownies, salsa di cioccolato dell'Antica Dolceria Bonajuto, croccante e mousse di mandorla, gelato alla pesca

Piccola Pasticceria

€ 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 € 5,00
Bottiglia di acqua minerale € 4,00

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

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 cinque portate. Nuances di gusto che diventano celebrazione di una visione a tutto campo, in cui la nota vegetale è una protagonista indiscussa. Inedite passioni, a mano libera, che generano incontenibile gioia...

5 portate + Piccola Pasticceria

€ 80,00



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 € 5,00
Bottiglia di acqua minerale € 4,00

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

UN GIORNO D'ESTATE



Divertimento, inventiva, stagionalità, armonia, gusto, l'essenza di un viaggio, i sapori dell'estate, le tradizioni che tornano! È una degustazione narrativa, un bel passatempo che animerà il momento, nell'attesa della scoperta!

Entrée dello chef, estasi di otto antipasti di pesce, due primi di pesce, degustazione granite.

€ 80,00



Wine Pairing suggerito
(tre calici di vini alla mescita)

€ 30,00



Il menu degustazione si intende
per tutto il tavolo
e non è modificabile.
Coperto € 5,00
Bottiglia di acqua minerale € 4,00

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

€ 60,00



Wine Pairing suggerito
(tre calici di vini siciliani alla mescita)

€ 30,00

Il menu degustazione si intende
per tutto il tavolo
e non è modificabile.
Coperto € 5,00
Bottiglia di acqua minerale € 4,00

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

Cipolla al barbecue fondente, cremoso di Ragusano,
salsa alla nocciola e zaatar
€ 20,00

Animella arrosto glassata con fondo bruno,
cremoso di Ragusano e crema di tenerumi
€ 30,00

Tagliatella di tonno con insalata di pomodoro,
emulsione di capperi e basilico
€ 20,00

Scampo, salsa alla mela verde, maionese agli anemoni di mare,
sorbetto di mandorla, insalatina di erbe al limone
€ 30,00

Raviolo di seppia e mandorla
€ 25,00

Sgombro fondente, con chutney di nespole, salsa di rucola
e insalatina di erbe di mare
€ 20,00

Parmigiana di gambero rosso
€ 30,00



Bottiglia di acqua minerale € 4,00
Coperto € 5,00

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

Gnocchi di patate ripieni di ragù di pollo, fonduta di Ragusano,
tartufo nero e olio al rosmarino
€ 25,00

Minestra di pesce con pasta mista (Pasta Mancini) e tenerumi
€ 25,00

Ravioli del plin ripieni di caprino, ragù di agnello con il suo fondo e patate
€ 25,00

Risotto Riserva San Massimo con estratto di gamberi, salsa di pesce
allo zafferano, nero di seppia e salsa ai ricci
€ 28,00

Timballo di anelletti al forno con ragù di cacciagione
e fonduta di tuma persa
€ 25,00

Lasagna di pesce con salsa Beurre Blanc e basilico
€ 25,00

Bottiglia di acqua minerale € 4,00
Coperto € 5,00

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

Trancio di pesce con caponata di melanzana, basilico,
pinoli e cialdine di Ragusano
€ 30,00

Triglia ripiena con uvetta, pinoli e prezzemolo con estrazione di datterino a
freddo, cipolla rossa marinata all'aceto di lampone e basilico
€ 30,00

Trilogy di Maialino Nero con purè di patate (tre selezioni di tagli nobili)
€ 35,00

Piccione arrosto laccato con il suo fondo, fichi, kefir di capra
e olio alle foglie di fico
€ 35,00

Ventresca con sugo di fragole
€ 30,00

Trancio di vitello con il suo fondo, salsa di funghi e senape
€ 28,00



Bottiglia di acqua minerale € 4,00
Coperto € 5,00

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

