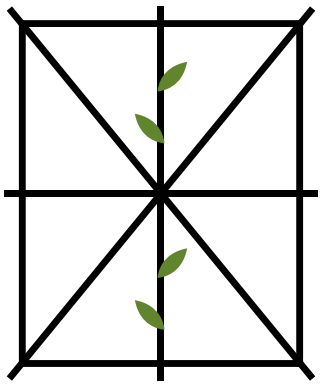

LORENZORUTA

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

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
Biscotto, 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

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

Terrina di bolliti e giardiniera
€ 22,00

Mattonella di maiale, gambero rosso a crudo,
salsa passion fruit e insalata di erbe
€ 23,00

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

Dall'Orto di Lorenzo
(selezione di 8 degustazioni con linea vegetale)
€ 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

PRIMI

Raviolo di zucca con ragù di animella al Marsala
€ 25,00

Tortello in trasparenza con tre varianti di broccoli
€ 20,00

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

Ravioli di ricotta e maggiorana con sugo di gamberi,
gambero rosso, arancia e prezzemolo
€ 28,00

Cannellone di carne con fonduta di parmigiano e spinaci
€ 25,00

Chicchi di grano con mozzarella 'Azienda Alberto Rizza',
riccio di mare e prezzemolo
€ 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

Falsomagro con estrazione di sanapo
€ 25,00

Agnello e verza al barbecue
€ 30,00

Pesce San Pietro e patate
€ 30,00

Piccione arrosto laccato con il suo fondo e verdure di campo
€ 35,00

Pesce spada alla marinara e il suo salame
€ 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

