

☞ **Per iniziare**

Nuvola d'uovo

uovo soufflé, spuma di caldarroste, crema di zucca e le sue chips

15

Tagliatelle di seppia

cotte al vapore, funghi porcini, polvere del suo nero e salsa alla nepitella

18

Carpaccio di cervo

rapa rossa al *Campari*, maionese alle nocciole e cialda al tartufo nero

18

Vitello tonnato 3.0

filetto di vitello c.b.t., spuma tonnata,
polvere di capperi di Pantelleria al vino moscato e foglie del cappero

15

Caponata del Capperi [🌿]

di melanzane alla siciliana su tartelletta salata e cioccolato di Modica IGP

12

☞ **Da condividere**

Focaccia

al vapore con prosciutto crudo veneto DOP di Montagnana,
burrata e pistacchio

15

Crudo di mare [®]

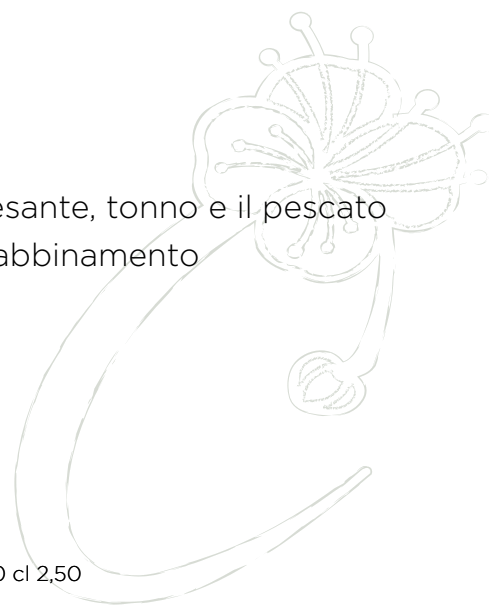
gambero rosso di Mazara del Vallo, scampi, capesante, tonno e il pescato
accompagnato dalle nostre salse in abbinamento

35

Coperto 3,00 - Acqua 44 cl 1,50 - Acqua 80 cl 2,50

[🌿] piatto vegano

[®] piatto con prodotto ittico congelato sottoposto ad attività di bonifica ai sensi del Reg. CE 852/04 - piano HCCP





Primi

Spaghettoni

mantecati al burro affumicato, polvere di cipolla rossa e alloro,
erba limoncina e alici come in saor

19

Tubetti rigati [®]

in brodo dashi di funghi, gambero rosso di Mazara del Vallo, mandorle
e fiocchi di tonno essiccato

20

Cannelloni

di pasta fresca ripieni di ragoût bianco di cortile, besciamella croccante,
fonduta di ragusano e crema di zucca

19

Ri-sotto-marino [®]

al plancton, salicornia, lattuga rossa e verde di mare

20

☺ **Secondi**

Vitello e torba

guancia di vitello brasato, salsa al whisky torbato, zucca speziata e tartufo nero

28

Al fuoco!

galletto cotto a bassa temperatura, terrina di patate alle erbe,
porro croccante e salsa alla diavola

(piatto per due)

26 a persona

Tonno in direzione Milano

cotoletta di tonno, finocchio brasato allo zafferano e jus di vitello

26

Ricordo di un baccalà

merluzzo in olio cottura, insalata alla griglia, mais tostato e salsa alla vicentina

28

Andiamo a funghi

funghi di stagione in tre varianti: porcino trifolato su terra di olive e nocciole,
crocchetta di pleurotus con shiitake in agrodolce,
genovese di finferli e champignons con spuma di polenta alla griglia

24

☺ **Secondi tradizionali**

Tagliata di Sorana

razza Limousine della *Macelleria Damini*

22

Pescato del giorno

(prezzo variabile)

Contorni


Verdure di stagione

6

Patate in tripla cottura

6

Coperto 3,00 - Acqua 44 cl 1,50 - Acqua 80 cl 2,50

 piatto vegano

[®] piatto con prodotto ittico congelato sottoposto ad attività di bonifica ai sensi del Reg. CE 852/04 - piano HCCP





Dolci

TiramiSud

terra di cioccolato di Modica IGP leggermente salata,
caffè selezione *Nespresso* e crema al mascarpone e marsala

8

Il Brontese

tortino al pistacchio di Bronte con cuore fondente
e gelato alla vaniglia

10

Millefoglie del Capperi

mousse di ricotta di bufala, cialda di nocciole,
riduzione di Frappato siciliano e frutti di bosco

8

Sigarette

di cialda croccante alle castagne, mousse al cioccolato leggermente affumicata,
zuppeta inglese ai cachi e vaniglia

12

Fidati di me

... per un dolce finale a sorpresa

12

Variazione di sorbetti


di nostra produzione ai gusti: limone, uva fragola, cachi e mandorle


8

Selezione di formaggi locali e siciliani

accompagnati dal nostro chutney e miele

14

Servizio torta 2,00 a persona
Coperto 3,00 - Acqua 44 cl 1,50 - Acqua 80 cl 2,50
 piatto vegano

 piatto con prodotto ittico congelato sottoposto ad attività di bonifica ai sensi del Reg. CE 852/04 - piano HCCP

Il Capperi in fiore

Percorso degustazione di 6 portate
che esprime al meglio la nostra identità

Tagliatelle di seppia
Carpaccio di cervo

Tubetti rigati[®]
Cannelloni

Vitello e torba
o
Tonno in direzione Milano

Fidati di me

80
a persona

Abbinamento con 5 calici di vino

+ 30
a persona

Il percorso degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo
e il prezzo include coperto, acqua e caffè

Coperto 3,00 - Acqua 44 cl 1,50 - Acqua 80 cl 2,50
 piatto vegano

[®] piatto con prodotto ittico congelato sottoposto ad attività di bonifica ai sensi del Reg. CE 852/04 - piano HCCP

Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che i prodotti, i piatti e le bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.CE 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine e derivati (1.grano, 2.segale, 3.orzo, 4.avena, 5.farro 6.khorasan)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (1.mandorle, 2.noccioline, 3.noci, 4.pistacchi 5.noci di acagiu, 6.pecan, 7.brasile, 8.macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Nuvola d'uovo 3, 7, 10

Ricordo di un baccalà 4, 7

Tagliatelle di seppia 3, 14

Andiamo a funghi 8.2

Carpaccio di cervo 1.1, 3, 7, 8.2, 10

Tagliata di Sorana /

Vitello tonnato 3.0 3, 4, 7, 9

Pescato del giorno 3, 4, 10

Caponata del Capperi 1.1, 9

Verdure di stagione 7

Focaccia 1.1, 7, 8.4

Patate in tripla cottura /

Crudo di mare 2, 3, 4, 6, 10, 14

TiramiSud 1.1, 3, 7, 8.1

Spaghettoni 1.1, 4, 7

Il Brontese 1.1, 3, 7, 8.4

Tubetti rigati 1.1, 2, 4, 8.1

Millefoglie del Capperi 1.1, 3, 7, 8.2

Cannelloni 1.1, 3, 7

Sigarette 1.1, 3, 7

Ri-sotto-marino /

Fidati di me 3, 7

Vitello e torba 9, 12

Variazione di sorbetti 8.1

Al fuoco! 3, 7, 9

Selezione di formaggi 7

Tonno in direzione Milano 1.1, 3, 4, 9

Oltre al presente elenco ulteriori informazioni relative agli allergeni possono essere fornite direttamente dal nostro personale di servizio.