

## **Per iniziare**

### **Nuvola d'uovo**

uovo soufflé, spuma di carciofi, finocchietto selvatico e ricotta affumicata

15

### **Cotechino di mare**<sup>®</sup>

lenticchie rosse e nere in crema e soffiate, essenza di rosmarino

18

### **Il ripieno dei cappelletti**

cipollotto rosso brasato, Parmigiano Reggiano e salsa verde

18

### **Vitello tonnato 3.0**

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

15

### **Caponata del Capperi**<sup>🌿</sup>

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

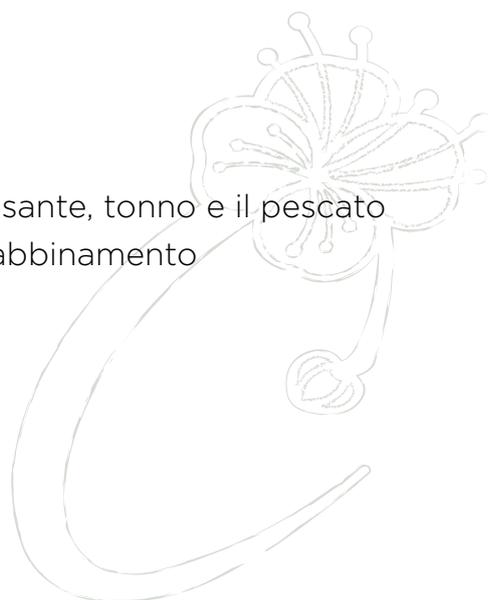
### **Crudo di mare**<sup>®</sup>

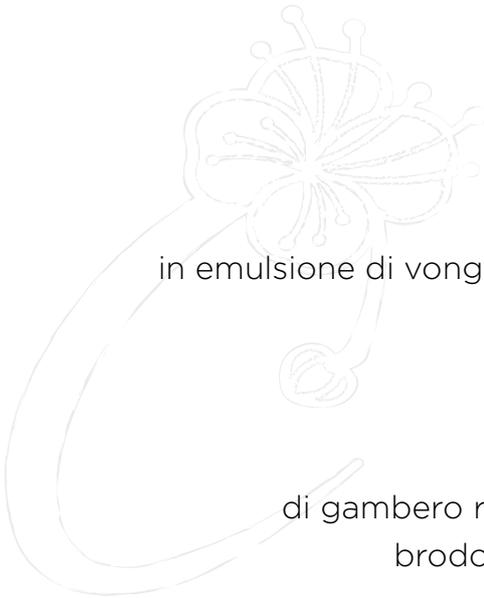
gambero rosso di Mazara del Vallo, scampi, capesante, tonno e il pescato  
accompagnato dalle nostre salse in abbinamento

35

Coperto 3,50 - Acqua 75 cl 3,00  
 piatto vegano

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





## Primi

### Spaghettoni

in emulsione di vongole veraci, aglio nero fermentato, limone salato  
e gel al prezzemolo

19

### Canederli<sup>®</sup>

di gambero rosso di Mazara del Vallo cotto e crudo,  
brodo di pollo speziato e dragoncello

20

### Creste di gallo

ravioli di pasta fresca "a cresta" ripieni di galletto alla brace,  
cialda al Grana Padano, cime di rapa e colatura di alici

19

### Tagliolini

di pasta fresca all'albume, tartufo nero di Norcia, tuorlo d'uovo marinato  
e fonduta di formaggio siciliano allo zafferano e pepe

23

### Ravioli<sup>🌿</sup>

di sedano rapa cotti al vapore, pralinato salato di nocciole, mela verde marinata,  
brodo di sedano rapa arrosto

18

## **Secondi**

### **Vitello e torba**

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

28

### **Lepre al pepe verde**

sella di lepre, salsa al pepe verde, melograno, cremoso di patate e cialda croccante al cacao

28

### **Tataki di tonno**

in panatura sottile di pistacchi, emulsione di soia, olio e sesamo, pak-choi

26

### **Velo di calamaro**

velo di calamaro ripieno di carciofi e capperi, maionese del suo nero, salsa al latte di mandorle tostate, crumble di pane nero

28

### **Che cavolo!**

cavolfiore marinato al miso leggermente affumicato, salsa allo zafferano, pesto di uvetta e pinoli e limone candito

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 3,50 - Acqua 75 cl 3,00

 piatto vegano

<sup>®</sup> 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 vin brulè e frutti di bosco

8

### **Luna Park**

bavarese alla mela e cannella, croccante alle mandorle, popcorn al caramello salato

12

### **Fidati di me**

... per un dolce finale a sorpresa

12

### **Variazione di sorbetti**

di nostra produzione ai gusti: limone, melograno, mandarino e finocchietto selvatico

8

### **Selezione di formaggi locali e siciliani**

accompagnati dal nostro chutney e miele

14

Servizio torta 2,00 a persona  
Coperto 3,50 - Acqua 75 cl 3,00

 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

### **Cotechino di mare Il ripieno dei cappelletti**

**Canederli<sup>®</sup>  
Creste di gallo**

**Lepre al pepe verde  
o  
Tataki di tonno**

**Luna Park**

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 3,50 - Acqua 75 cl 3,00  
 piatto vegano

<sup>®</sup> 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.nocciole, 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

Tataki di tonno 4, 6, 8.4, 11

Cotechino di mare 2, 4, 9, 14

Velo di calamaro 1.1, 3, 8.1, 14

Il ripieno dei cappelletti 3, 7, 9

Che cavolo! 1.1, 6

Vitello tonnato 3.0 3, 4, 7, 9

Tagliata di Sorana /

Caponata del Capperi 1.1, 9

Pescato del giorno 3, 4, 10

Focaccia 1.1, 7, 8.4

Verdure di stagione 7

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

Patate in tripla cottura /

Spaghettoni 1.1, 14

TiramiSud 1.1, 3, 7, 8.1

Canederli 1.1, 2, 3, 7

Il Brontese 1.1, 3, 7, 8.4

Creste di gallo 1.1, 3, 4, 7, 9

Millefoglie del Capperi 1.1, 3, 7, 8.2

Tagliolini 1.1, 3, 7

Luna Park 3, 7, 8.1

Ravioli 8.2, 9

Fidati di me 1.1, 1.3, 3, 7, 8.2

Vitello e torba 9, 12

Variazione di sorbetti /

Lepre al pepe verde 1.1, 3, 7, 9

Selezione di formaggi 7

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