

## 🍷 Il Capperi in fiore

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

**Polpo murato | Tonno di coniglio**

**Paccheri | Tortelli**

**Triglia fuori norma o Salsiccia di agnello**

**“Risi e bisi”**

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

## 🍷 Prima di iniziare...

### **Focaccia di terra**

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

16

### **Focaccia di mare** <sup>®</sup>

al vapore con gambero rosso  
di Mazara del Vallo, burrata e pistacchio

20

## 🍷 Antipasti

### **Nuvola d'uovo**

uovo soufflé, asparagi bianchi e verdi,  
frolla salata al Parmigiano Reggiano e pepe di Timut

15

### **Polpo murato**

polpo scottato, salsa 'murata', polvere di olive nere e cialda di pane al nero di seppia

18

### **Tonno di coniglio**

crema di carote arrosto e giardiniera scomposta all'aceto di lampone

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

### **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

### Paccheri

in ristretto di triglia, filetti di triglia scottati, favette fresche, finocchietto selvatico e colatura di provola

19

### Spaghettoni <sup>🌱</sup>

all'acqua di pomodoro, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, crema di melanzane affumicata, limone candito

20

### Tortelli

di pasta fresca al Grana Padano 24 mesi, terrina di manzo e mortadella, piselli e latticello

19

### Maccheroncini <sup>🌱</sup>

di alga nori e asparagi, ricotta di mandorla, estratto di menta e zucchine, polline

18

## 🍴 Secondi

### Saltimbocca

di filetto di vitello ripieno di prosciutto crudo e salvia, carciofo al cartoccio e spuma di pecorino

28

### Salsiccia di agnello

senape selvatica, asparagi, idromele e fondo alla birra scura

28

### Triglia fuori norma

triglia di scoglio gratinata farcita alla norma, coulis di datterino arrosto, crema di ricotta e chips di melanzane

28

### Il pescato

taccole, spugnone, beurre blanc e aria di mare

32

### Pizzaiola <sup>🌱</sup>

di patate, crema di patate al fumo, ristretto di pomodoro, polvere di cipolla rossa e origano fresco

24

## 🍴 Contorni

Verdura di stagione 6

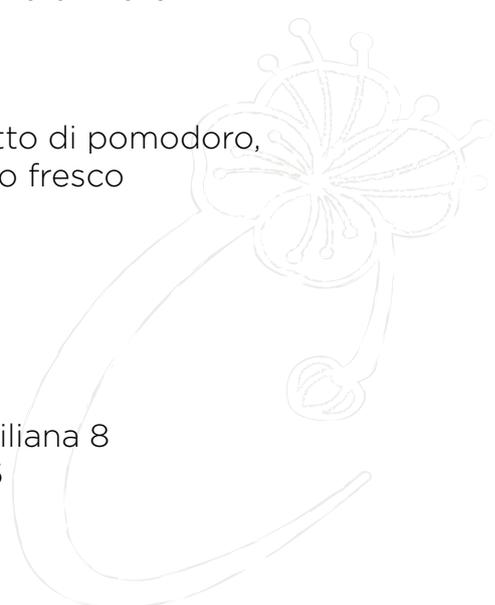
Caponata di melanzane alla siciliana 8

Patate in tripla cottura 6

Coperto 3,50 - Acqua 75 cl 3,00

<sup>🌱</sup> piatto vegano

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



## Dessert

### 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

### “Risi e bisi”

cioccolato bianco e lampone croccante  
12

### Fidati di me

... per un dolce finale a sorpresa  
12

### Variazione di sorbetti

di nostra produzione  
8

### Selezione di formaggi locali e siciliani

quattro assaggi  
12

sei assaggi  
18

#### 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

Focaccia di terra 11, 7, 8,4  
Focaccia di mare 11, 2, 7, 8,4  
Nuvola d'uovo 11, 3, 7, 10  
Polpo murato 11, 14  
Tonno di coniglio 9  
Vitello tonnato 3,0 3, 4, 7, 9  
Crudo di mare 2, 3, 4, 6, 10, 14  
Paccheri 11, 4, 7, 9  
Spaghettoni 11, 2, 9

Tortelli 11, 3, 7  
Maccheroncini 8,1  
Saltimbocca 7, 9  
Salsiccia di agnello 9, 10  
Triglia fuori norma 11, 4, 7  
Il pescato 4, 7  
Pizzaiola /  
Verdura di stagione chiedere al personale  
Caponata di melanzane 9

Patate in tripla cottura 3, 10  
TiramiSud 11, 3, 7, 8,1  
Il Brontese 11, 3, 7, 8,4  
“Risi e bisi” 3, 7, 8,1  
Fidati di me 11, 3, 4, 7  
Variazione di sorbetti /  
Selezione di formaggi 7

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

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