

☺ Pour débuter

Oeuf nuage

oeuf soufflé, salade sauvage, crème de pois, ricotta au four et amarante soufflée

12

Carpaccio de Salmerino Alpine

légèrement fumé, asperges, radis et sauce hollandaise de ses œufs

16

Ris de veau

à la bière, féveroles fraîches, oignons grillés, gambit de jambon cru croustillante et sauce verte

16

Rôti de veau à la sauce au thon 2.0

girello de veau c.b.t. avec mousse de thon et poudre de câpres de Pantelleria au vin muscat

12

Caponata de Capperi [🌿]

caponata d'aubergines à la sicilienne sur tartelette salée

10

☺ À partager

Focaccia

à la vapeur avec jambon cru DOP de Montagnana, burrata et pistache

15

Friture de mer [🌿]

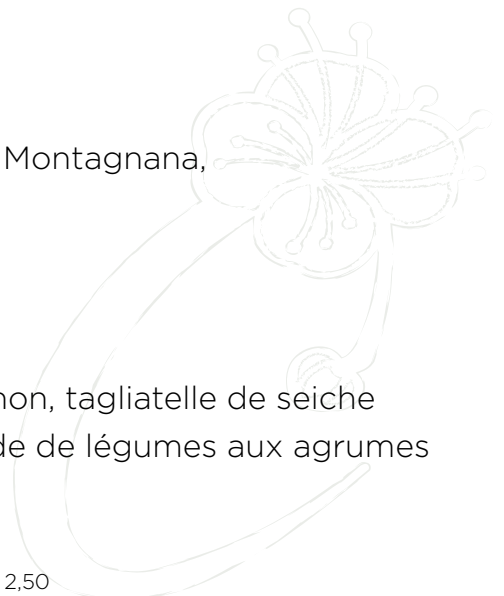
crevette courbée, anchois de lampara, morue, thon, tagliatelle de seiche servi avec mayonnaise au soja et au wasabi et salade de légumes aux agrumes

34

Couvert 2,50 - Eau 44 cl 1,50 - Eau 80 cl 2,50

[🌿] plat végétalien

[🌿] plat avec produit typique congelé sujet à activités de assainissement conformément à la loi CE 852/04 plan HACCP





👁 Patês

Busiate

avec palourdes, des saucisses de Mantoue
et du caviar de lime

16

Spaghettoni [Ⓜ]

à la carbonara d'oursins et de thon, poivre de Timut

19

Risotto [Ⓜ]

au beurre aigre, ortie et crevette rouge de Mazara del Vallo

19

Cannelloni [🌿]

de courgette verte et jaune, fourrés de fleurs de citrouille,
béchamel aux arachides et tapenade de tomates séchées

16

Tortelli

farcis au chevreau, asperges blanches en deux consistances,
crème de pois et pesto de basilic

18

Anelletti

à la sauce fine de rôti avec tomate, Vastedda,
pois et chips d'aubergines

16

Seconds plats

Tagliata de Sorana

viande de boeuf race Limousine de la boucherie Damini,
servi avec des légumes de saison et sauce maison barbecue

21

Le “secret” du porcelet

sécroté de porcelet noir des Nebrodi, crémeux de pommes de
terre aux anchois, haricots verts échaudés et citron confit

26

Gigot d’agneau

ketchup de poivrons rouges fumés et asperges blanches et verts

26

WellingThon

filet de thon en croûte de pâte feuilletée garni de câpres et d’olives,
umami de tomate et pommes de terre dorées

21

Filet de Mérou

à la méditerranéenne avec tartelette croustillante salée de riz avec safran

26

Poisson du jour


servi avec des légumes de saison et mayonnaise aux agrumes
(prix variable)

Rosti de pommes de terre

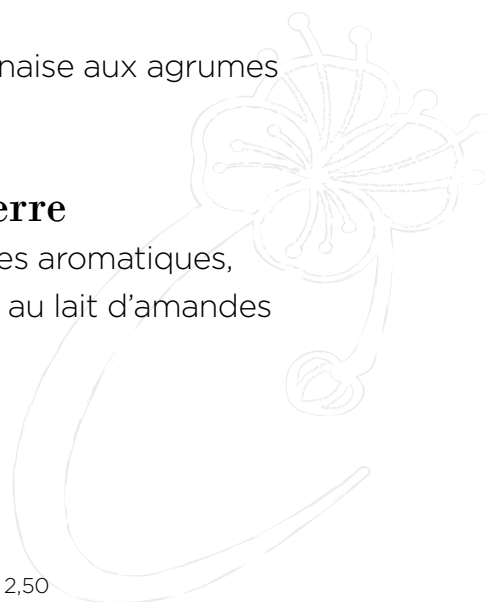
traditionnel mais pas trop, battus d’herbes aromatiques,
pousses d’houblon sauvage et mayonnaise au lait d’amandes

16

Couvert 2,50 - Eau 44 cl 1,50 - Eau 80 cl 2,50

 plat végétalien

[®] plat avec produit typique congelé sujet à activités de assainissement conformément à la loi CE 852/04 plan HACCP





Desserts

TiramiSud

terre de chocolat de Modica IGP, café
et crème au mascarpone et marsala

7

Le Brontese

tourte à la pistache de Bronte avec un cœur fondant
et glace à la vanille

8

Millefeuilles de Capperi

mousse de ricotta de bufala, capsule de noisettes,
vin chaud réduit et baies

7

“Oeuf apparent”

de blanc-manger, cœur de mangue et ananas,
croquant aux amandes

9

Rocher

de pâte choux, farcie à la crème moussoline à la noisette,
couverture au gianduja praliné et tartelette au cacao

10

Variation de sorbet

tris aux goûts: citron, abricot et cardamome, hugo

7

Sélection de fromages locaux et siciliens

accompagnés de notre chutney et miel

12

🕒 **Le Capperi en fleur**

Parcours dégustation de 6 plats
qui exprime en plein la notre identité

Rôti de veau à la sauce au thon 2.0 **Carpaccio de Salmerino Alpine**

**Busiate
Tortelli**

**Gigot d'agneau
ou
WellingThon**

“Oeuf apparent”


60
par personne


Assortir avec 4 verres de vin

+ 25
par personne

Le parcours dégustation est destiné à tous les convives de la table

Couvert 2,50 - Eau 44 cl 1,50 - Eau 80 cl 2,50

 plat végétalien

 plat avec produit typique congelé sujet à activités de assainissement conformément à la loi CE 852/04 plan HACCP