

☺ **Per iniziare**

Nuvola d'uovo

uovo soufflè, misticanza selvatica, crema di piselli, ricottina al forno e amaranto soffiato

12

Carpaccio di Salmerino Alpino

leggermente affumicato, asparagi, ravanelli e salsa olandese delle sue uova

16

Animelle di vitello

alla birra, favette fresche, cipollotto alla brace,
gambetto di crudo croccante e salsa verde

16

Vitello tonnato 2.0

girello di vitello c.b.t. con spuma tonnata
e polvere di capperi di Pantelleria al vino moscato

12

Caponata del Capperi

di melanzane alla siciliana su tartelletta salata

10

☺ **Da condividere**

Focaccia

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


15

Fritto di mare [®]

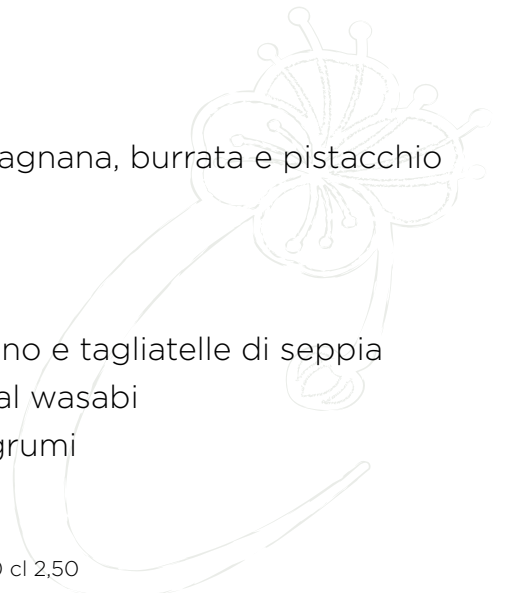
gambero gobbetto, alici di lampara, baccalà, tonno e tagliatelle di seppia
servito con maionese alla soia e al wasabi
e insalatina di verdure agli agrumi

34

Coperto 2,50 - 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

Busiate

con vongole veraci, salsiccia mantovana
e caviale di lime

16

Spaghettoni [®]

alla carbonara di ricci di mare e tonno, pepe di Timut

19

Risotto [®]

al burro acido, ortica e gambero rosso di Mazara del Vallo

19

Cannelloni [®]

di zuccina verde e gialla, ripieni di fiori di zucca, besciamella alle arachidi
e tapenade di pomodori secchi

16

Tortelli

ripieni di capretto, asparagi bianchi in due consistenze,
crema di piselli e pesto di basilico

18

Anelletti

al sugo ristretto d'arrosto con pomodoro,
Vastedda, piselli e chips di melanzane

16

Secondi

Tagliata di Sorana

razza Limousine della macelleria Damini,
servita con verdure di stagione e salsa bbq homemade

21

Il “segreto” del maialino

secreto di maialino nero dei Nebrodi, cremoso di patate alle acciughe,
fagiolini scottati e limone candito

26

Cosciotto di agnello

ketchup di peperoni rossi affumicato e asparagi bianchi e verdi

26

WellingTonno

filetto di tonno in crosta di pasta sfoglia farcito con capperi e olive,
umami di pomodoro e patate dorate

21

Filetto di Cernia

alla mediterranea con riso al salto

26

Il pescato

pesce fresco del giorno, servito con verdure di stagione
e maionese agli agrumi
(prezzo variabile)


Rosti di patate

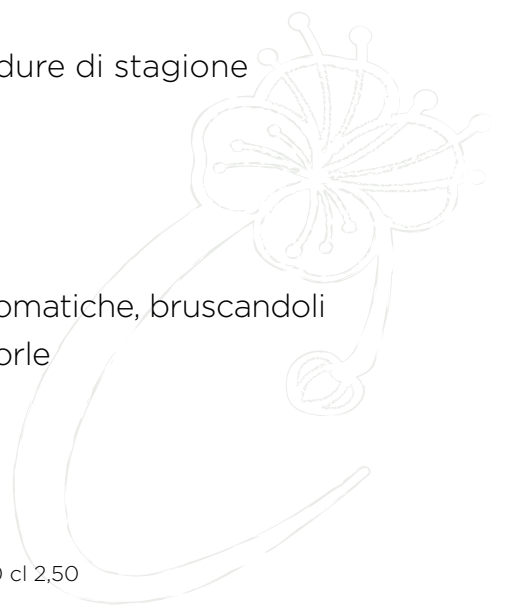
tradizionale ma non troppo, battuto di erbe aromatiche, bruscandoli
e maionese di latte di mandorle

16

Coperto 2,50 - 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,
caffè e crema al mascarpone e marsala

7

Il Brontese

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

8

Millefoglie del Capperi

mousse di ricotta di bufala, cialda di nocciole,
vin brulè ridotto e frutti rossi

7

“Uovo apparente”

di biancomangiare, cuore di mango e ananas, croccantino alle mandorle

9

Rocher

di pasta choux, ripieno di crema mousseline alla nocciola,
copertura al gianduia pralinato e tartelletta al cacao

10

Variazioni di sorbetto

Tris ai gusti: limone, albicocca e cardamomo, hugo

7

Selezione di formaggi locali e siciliani

accompagnati dal nostro chutney e miele

12

Il Capperi in fiore

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

Vitello tonnato 2.0
Carpaccio di Salmerino Alpino

Busiate
Tortelli

Cosciotto di agnello
o
WellingTonno

“Uovo apparente”


60
a persona

Abbinamento con 4 calici di vino

+ 25
a persona

Il percorso degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo

Coperto 2,50 - 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