

Pour débiter

Oeuf nuage

oeuf soufflé, pommes de terre violettes en double consistance,
babeurre fumé et marjolaine

14

Sgombro en sauce salmoriglio

cuit au grill, moelle de bœuf, émulsion de citrouille et radicchio tardivo

16

Le sous-bois

flan de cèpes et girolles, terre d'olives noirs et de noisettes piémontaises,
fondue de grana padano vieilli 24 mois, moelleux salé aux herbes

14

Vitello tonnato 3.0

filet de veau c.b.t., mousse de thon,
poudre de câpres de Pantelleria au vin muscat et feuilles du câpre

15

Caponata de Capperi

caponata d'aubergine à la sicilienne sur tartellette salée
et chocolat de Modica IGP

12

À partager

Focaccia

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


15

Fruits de mer

crevette rouge de Mazara del Vallo, langoustines, coquilles Saint-Jacques, thon
et poisson du jour accompagné de nos sauces

35

Couvert 3,00 - 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, saucisses de Mantoue
et caviar de betterave aux agrumes

16

Spaghettoni

au beurre blanc, coulure d'huîtres,
charbon de poireaux et citron candito

19

Risotto [®]

aux herbes de montagne,
crevette rouge cru de Mazara del Vallo et cèpes

19

Gnocchi

de châtaigne, citrouille épicée, ristretto de champignons rôtis,
essence de vinaigre balsamique de Modena

16

Fagottini

de pâtes fraîches farcies de Ragusano AOP, terrine de mortadelle et œufs de caille,
pesto de pistache et truffe noir

19

🕒 **Seconds plats**

Tagliata de Sorana

viande de boeuf race Limousine de la boucherie Damini, servi avec légumes de saison, pommes de terre en triple cuisson et souse faite maison

21

Nuances de rouge

de cerf, betterave salée, gel de grenade et endive rouge tardif en aigre-doux

28

Caille

désossée farcie aux châtaignes, saucisse et truffe, légèrement fumée au foin avec jardinière d'automne

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

Cannolo d'espardon

alla beccafico en croûte de pistache, orange et scarole braisée

26

Poisson du jour

servi avec des légumes de saison, pommes de terre en triple cuisson et mayonnaise aux agrumes


(prix variable)

La cecina

tourte fine aux pois chiche, chutney de citrouille et pomme et bêtes

18

Couvert 3,00 - 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 légèrement salée,
café Nespresso et crème au mascarpone et marsala

8

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

8

Frangipane

aux marrons, crémeux aux kakis et glace au yogurt

10

Faitês moi confiance

... pour une douceur surprise

10

Variation de sorbet

trois goûts: citron, kaki et grains de châtaigne, raisin fraise

8

Sélection de fromages locaux et siciliens

accompagnés de notre chutney et miel

14

🍷 **Le Capperi en fleur**

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

Le sous-bois
Sgombro en sauce salmoriglio

Busiate
Fagottini

Nuances de rouge
ou
Cannolo d'espadon

Faitês moi confiance


70
par personne

Assortir avec 4 verres de vin

+ 25
par personne

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

Couvert 3,00 - 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