

## ☺ **Per iniziare**

### **Nuvola d'uovo**

uovo soufflé, patate viola in doppia consistenza,  
latticello affumicato e maggiorana

14

### **Sgombro in salmoriglio**

cotto alla griglia, midollo di manzo, zucca fondente e radicchio tardivo

16

### **Il sottobosco**

flan di porcini e finferli, terra di olive nere e nocciole piemontesi,  
fonduta di grana padano 24 mesi, soffice alle erbe

14

### **Vitello tonnato 3.0**

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

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>

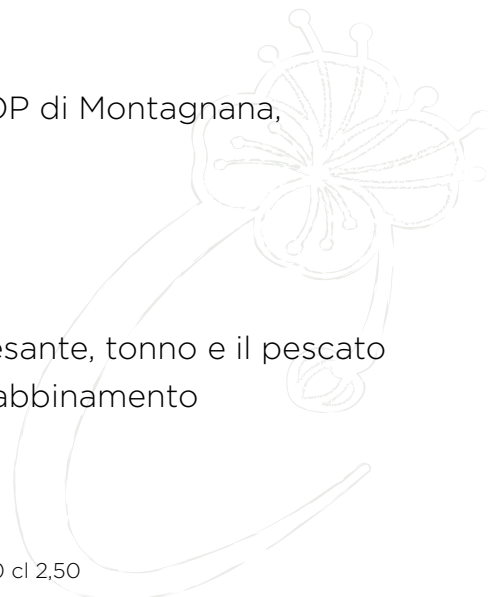
gambero rosso di Mazara del Vallo, scampi, capesante, tonno e il pescato  
accompagnato dalle nostre salse in abbinamento

35

Coperto 3,00 - Acqua 44 cl 1,50 - Acqua 80 cl 2,50

<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





## Primi

### Busiate

con vongole veraci, salsiccia mantovana  
e caviale di rapa rossa agli agrumi

16

### Spaghettoni

al beurre blanc, colatura di ostriche, carbone di porri e limone candito

19

### Risotto <sup>®</sup>

mantecato alle erbe di montagna,  
battuto di gambero rosso di Mazara del Vallo e funghi porcini

19

### Gnocchi <sup>®</sup>

di castagna, zucca speziata, ristretto di funghi arrosto,  
essenza di aceto balsamico di Modena

16

### Fagottini

di pasta fresca ripieni di Ragusano Dop, terrina di mortadella e uova di quaglia,  
pesto di pistacchio e tartufo nero

19

## **Secondi**

### **Tagliata di Sorana**

razza Limousine della macelleria Damini,  
servita con verdure di stagione, patate in tripla cottura e salsa homemade

21

### **Sfumature di rosso**

filetto di cervo, rapa rossa al sale, gel di melagrana  
e radicchio tardivo in agrodolce

28

### **Quaglia**

disossata ripiena di castagne, salsiccia e tartufo, leggermente affumicata al fieno,  
servita con giardiniera d'autunno

26

### **WellingTonno**

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

21

### **Cannolo di pesce spada**

alla beccafico in crosta di pistacchio, arancia e scarola brasata

26

### **Il pescato**

cotto al vapore, servito con verdure di stagione, patate in tripla cottura  
e maionese agli agrumi  
(prezzo variabile)


### **La cecina**

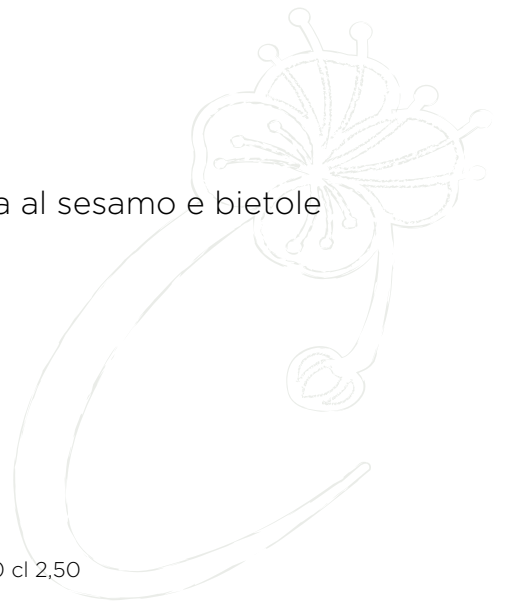
tortina di ceci, chutney di zucca e mela, salsa al sesamo e bietole

18

Coperto 3,00 - 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 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

8

### **Millefoglie del Capperi**

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

8

### **Frangipane**

ai marroni, cremoso ai cachi e gelato allo yogurt

10

### **Fidati di me**

... per un dolce finale a sorpresa

10

### **Variazione di sorbetti**

tris ai gusti: limone, caco e granella di castagne, uva fragola

8

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

accompagnati dal nostro chutney e miele

14

## **Il Capperi in fiore**

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

**Il sottobosco**  
**Sgombro in salmoriglio**

**Busiate**  
**Fagottini**

**Sfumature di rosso**  
**o**  
**Cannolo di pesce spada**

**Fidati di me**

70  
a persona

**Abbinamento con 4 calici di vino**

+ 25  
a persona

Il percorso degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo

Coperto 3,00 - Acqua 44 cl 1,50 - Acqua 80 cl 2,50  
 piatto vegano

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