

## ☉ Pour débuter

### Nuage d'oeuf

oeuf soufflé, millefeuille de feuilles et céleri-rave

15

### Voile de calmar

farci de pommes de terre à la truffe et bagna cauda à l'ail noir

16

### Cappuccino d'artichaut

mousse de Ragusano AOP et réglisse

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 <sup>🌿</sup>

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



Couvert 3,00 - Eau 44 cl 1,50 - Eau 80 cl 2,50

<sup>🌿</sup> plat végétalien

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



## 👁 Patês

### **Busiate**

avec palourdes, saucisse mantovana  
et caviar de rave rouge et citron vert

16

### **Cartellata**

de pâtes fraîches farcies de ragoût de poulpe, béchamel de son eau,  
réduction de vin rouge et fenouil sauvage

19

### **Risotto-sopra**

cigale de mer grillée, citron salé, cime di rapa et pignons grillés

20

### **Spaghettoni**

en extraction de navet à l'ail, huile et piment de Cayenne

16

### **Plin**

à la citrouille farcis au bœuf, essence de Grana Padano 24 mois,  
sauge et truffe noire

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

### **Côte de bœuf Angus**

cuite 36 heures, pomme de terre au paprika fumée et sauce chimichurri aux câpres

28

### **Le jeu de l'oie**

poitrine d'oie confit, rouleau de chou farci de sa cuisse, réduction de grenade et crémeux de céleri-rave

26

### **Lingot de thon**

laqué à la moutarde en croûte de noisettes, topinambour, artichaut et citron brûlé

24

### **Ce n'est pas un fish et chips**

sole croustillante, pommes de terre violettes et douces en double consistance, émulsion meunière

26

### **Poisson du jour**

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

(prix variable)

### **Petit chaperon violet**

en trois textures, Crème fraîche de noix de cajou légèrement fumée et feuilles de mizuna

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

10

### **Millefeuilles de Capperi**

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

8

### **Pain d'orange**

tarte moelleuse à l'orange servie avec crème anglaise et namelaka aux amandes

10

### **Une promenade en montagne**

bavaroise au strudel, insert au Vov, sablé aux raisins secs

12

### **Variation de sorbet**

tris aux goûts : citron, grenade, clémentine et gingembre

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

**Vitello tonnato 3.0**

**Voile de calmar**

**Risotto-sopra**

**Plin**

**Côte de bœuf Angus**

**o**

**Ce n'est pas un fish et chips**

**TiramiSud**

80

par personne


**Assortir avec 5 verres de vin**

+ 30

par personne

Le parcours dégustation est destiné à tous les convives de la table  
et le prix comprend couvert, eau et café

Couvert 3,00 - Eau 44 cl 1,50 - Eau 80 cl 2,50

 plat végétalien

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