

## ☺ **Per iniziare**

### **Nuvola d'uovo**

uovo soufflé, millefoglie di foglie e sedano rapa

15

### **Velo di calamaro**

ripieno di cremoso di patate al tartufo e bagna cauda all'aglio nero

16

### **Cappuccino di carciofo**

spuma di Ragusano DOP e liquirizia

14

### **Vitello tonnato 3.0**

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

15

### **Caponata del Capperi**

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



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



## 👁️ Primi

### **Busiate**

con vongole veraci, salsiccia mantovana  
e caviale di rapa rossa e lime

16

### **Cartellata**

di pasta fresca ripiena di ragoût di polpo, besciamella della sua acqua,  
riduzione di vino rosso e finocchietto selvatico

19

### **Risotto-sopra**

cicale di mare alla brace, limone salato, cime di rapa e pinoli tostati

20

### **Spaghettoni**

in estrazione di rapa rossa all'aglio, olio e peperoncino di Cayenna

16

### **Plin**

di zucca ripieni di stracotto di manzo, essenza di Grana Padano 24 mesi,  
salvia 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

### **Costina di manzo Angus**

cotta 36 ore, patata alla paprika affumicata e salsa chimichurri ai capperi

28

### **Il gioco dell'oca**

petto d'oca confit, involtino di verza ripieno della sua coscia,  
riduzione di melograno e cremoso di sedano rapa

26

### **Lingotto di tonno**

laccato alla senape in crosta di nocciole, topinambur, carciofo e limone bruciato

24

### **Non è un fish e chips**

sogliola croccante, patate viola e dolci in doppia consistenza,  
emulsione alla mugnaia

26

### **Il pescato**

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


(prezzo variabile)


### **Cappuccetto viola**

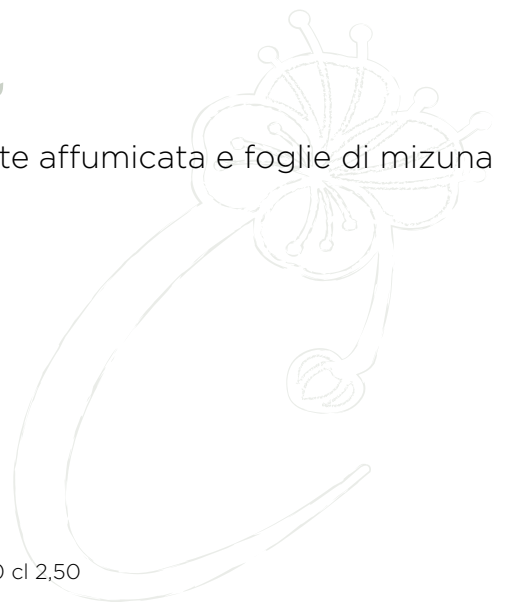
in tre consistenze, creme fraîche di anacardi leggermente affumicata e foglie di mizuna

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

10

### **Millefoglie del Capperi**

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

8

### **Pan d'arancio**

tortina soffice all'arancia servita con crema inglese  
e namelaka alla mandorla

10

### **Una passeggiata in montagna**

bavarese allo strudel, inserto al Vov, sablé all'uvetta

12

### **Variazione di sorbetti**

tris ai gusti: limone, melograno, clementina e zenzero

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

**Vitello tonnato 3.0**  
**Velo di calamaro**

**Risotto-sopra**  
**Plin**

**Costina di manzo Angus**  
**o**  
**Non è un fish e chips**

**TiramiSud**


80  
a persona

**Abbinamento con 5 calici di vino**

+ 30  
a persona

Il percorso degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo  
e il prezzo include coperto, acqua e caffè

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