

Per iniziare

Nuvola d'uovo

spuma di patate, ragoût di primavera e porro croccante

15

Ti porto in Sicilia [®]

cannolo di gambero rosso di Mazara del Vallo ripieno di ricotta al forno,
panella morbida e pane nero tostato

18

Bavarese agli asparagi

biscotto al parmigiano, tuorlo d'uovo marinato e kefir al dragoncello

16

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

Crudo di mare [®]

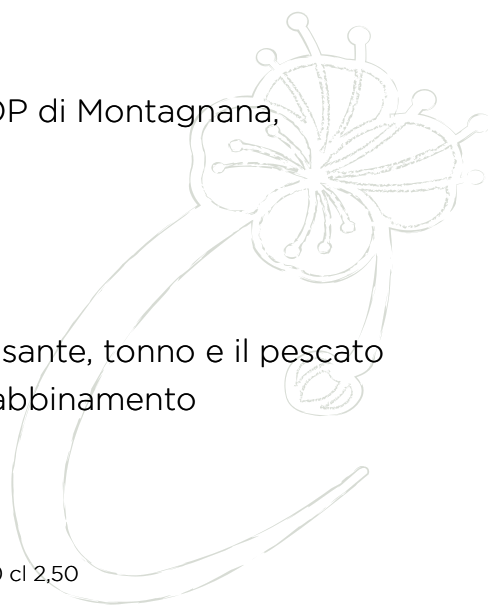
gambero rosso di Mazara del Vallo, scampi, capesante, tonno e il pescato
accompagnato dalle nostre salse in abbinamento

35

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

 piatto vegano

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





Primi

Spaghettoni

crema di fiori di zucca, vongole,
bottarga di tonno e pecorino

20

Risoni

nero di seppia, spuma di piselli e menta, gin

19

Fettuccine

di patate, crema di patate affumicata, polvere di pomodoro
ed erba cipollina

18

Gnocchi

di piselli ripieni di ricotta di pecora, essenza di pancetta affumicata,
cipollotto rosso di Tropea e favette fresche

19

Secondi

Tagliata di Sorana

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

21

Coniglio in porchetta

disossato, crema alla cacciatora, taccole e spugnole

26

Agnello

in crepinette, fagiolini spago, limone candito e salsa bernese

28

Tonno alla puttanesca

filetto di tonno leggermente scottato, salsa alla puttanesca,
datterini confit e chips di capperi

26

Black & White

storione in camicia di sale nero, asparago, polentina bianca grigliata,
caviale di tartufo nero, beurre blanc

28

Il pescato

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


(prezzo variabile)

Mosaico di asparagi

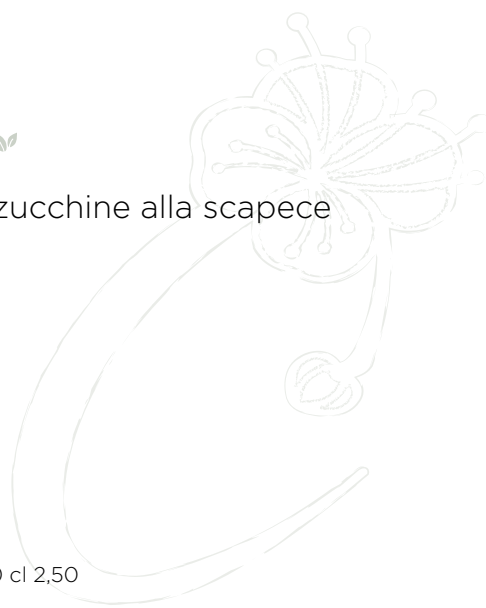
in tempura, alga nori bruscandoli e crema di zucchine alla scapece

20

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

Luna di miele

cremoso al miele, limone e camomilla,
crumble alla curcuma e polline

10

Fidati di me

... per un dolce finale a sorpresa

12

Variazione di sorbetti


tris ai gusti: limone, fragola e rabarbaro, kiwi giallo e rosso

8

Selezione di formaggi locali e siciliani

accompagnati dal nostro chutney e miele

14

Servizio torta 2,00 a persona
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

Il Capperi in fiore

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

Vitello tonnato 3.0

Ti porto in Sicilia [®]

**Risoni
Gnocchi**

Coniglio in porchetta

o

Tonno alla puttanesca

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

Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che i prodotti, i piatti e le bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.CE 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine e derivati (1.grano, 2.segale, 3.orzo, 4.avena, 5.farro 6.khorasan)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (1.mandorle, 2.noccioline, 3.noci, 4.pistacchi 5.noci di acagiu, 6.pecan, 7.brasile, 8.macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Nuvola d'uovo 3, 7, 10

Agnello 1.1, 3, 7, 9

Ti porto in Sicilia 1.1, 2, 3, 7, 9

Tonno alla puttanesca 4

Bavarese agli asparagi 1.1, 3, 7, 9

Black & White 1.1, 3, 4, 7

Vitello tonnato 3.0 3, 4, 7, 9

Il pescato 3, 4, 7, 10

Caponata del Capperi 1.1, 9

Mosaico di asparagi /

Focaccia 1.1, 7, 8.4

TiramiSud 1.1, 3, 7, 8.1

Crudo di mare 2, 3, 4, 6, 10, 14

Il Brontese 1.1, 3, 7, 8.4

Spaghettoni 1.1, 4, 7, 9, 14

Millefoglie del Capperi 1.1, 3, 7, 8.2

Risoni 1.1, 4, 7, 9

Luna di miele 1.1, 3, 7

Fettuccine 9

Fidati di me: 1.1, 3, 7

Gnocchi 1.1, 3, 7, 9

Variazione di sorbetti /

Tagliata di Sorana 1.3, 3, 4, 7, 10

Selezione di formaggi 7

Coniglio in porchetta 9

Oltre al presente elenco ulteriori informazioni relative agli allergeni possono essere fornite direttamente dal nostro personale di servizio.