

## **Per iniziare**

### **Nuvola d'uovo**

spuma di patate, ragoût di primavera e porro croccante

15

### **Ti porto in Sicilia <sup>®</sup>**

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 <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>**

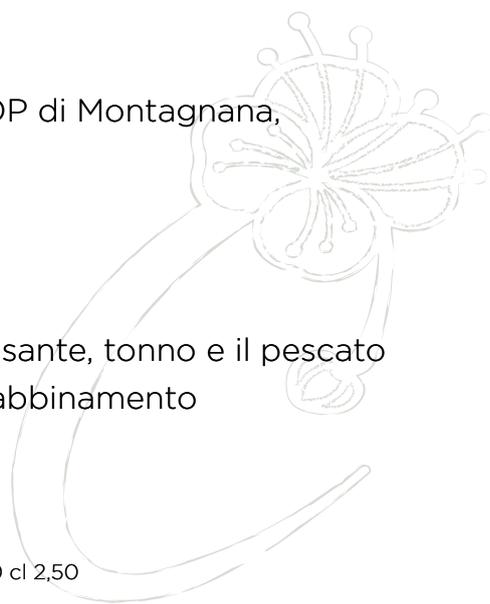
gambero rosso di Mazara del Vallo, scampi, capesante, tonno e il pescato  
accompagnato dalle nostre salse in abbinamento

35

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

 piatto vegano

<sup>®</sup> 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**

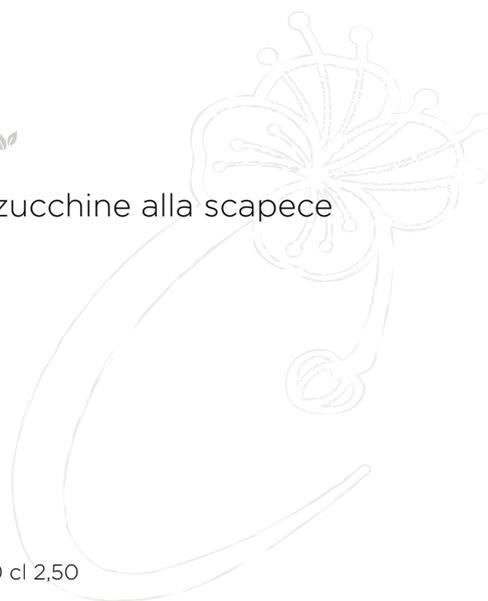
in tempura, alga nori bruscandoli e crema di zucchine alla scapece

20

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

 piatto vegano

<sup>®</sup> 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

<sup>®</sup> 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 <sup>®</sup>**

**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

<sup>®</sup> 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.