

☉ Pour débiter

Nuage d'œuf

œuf soufflé, mousse de pommes de terre, tuile de Grana Padano 24 mois
et truffe noire d'été

15

Je t'emmène en Sicile [®]

cannoli de crevette rouge de Mazara del Vallo farci à la
ricotta au four, panella de pois chiches et pain noir grillé

18

Bufalo et Bufala

tartare de bufalo fumé au bois d'olivier, straciatella de bufala, datte jaune et basilic

18

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 [®]

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

Fruits de mer [®]

crevette rouge de Mazara del Vallo, langoustines, coquilles Saint-Jacques, thon
et poisson du jour accompagné de nos sauces

35

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



🍴 Patês

Spaghettoni

crème de fleurs de courgettes, palourdes,
poutargue de thon et pecorino

20

Farfalle

de pâtes fraîches au beurre blanc, truite saumonée marinée,
aneth et vodka *Cabiria Distilleria Schiavo*

19

Fettucine

de pommes de terre, crème de pomme de terre fumée,
poudre de tomate et ciboulette

18

Spiralotti

Monograno Felicetti crémeuses à froid au pesto de pistache et poivre vert,
tartare de viande salée et herbes sauvages

19

Notre risotto à 'l'acqua pazza'

avec carpaccio de dentice
(minimum 2 personnes)

20

🍴 **Seconds plats**

Lapin en porchetta

désossé, poivron friggittello, sauce chasseur et champignon

26

Agneau

in crépinette, haricots verts ficelle, citron confit et sauce béarnaise à la bière

28

Thon à la puttanesca

filet de thon légèrement échaudé, sauce puttanesca,
tomates datterini confit et chips de câpre

26

Milanais de Truite

truffée, salade russe en vert et mayonnaise au basilic

28

Été en couleurs 🌿

courgette ronde rôtie farcie de sa crème, ratatouille de courgettes vertes et jaunes
en gaspacho de tomates

20

Seconds plats traditionnels

Tagliata de Sorana

viande de bœuf race Limousine de la *Boucherie Damini*

22

Poisson du jour

(prix variable)

Accompagnements

Légumes de saison

6

Pommes de terre en triple cuisson

6

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, tuile de noisettes,
réduction de vin Frappato sicilien et baies

8

Entre les fraises

mousse au yaourt et champagne, compote de fraises,
citron et vanille, sablé à la pistache

12

Faitès moi confiance

... pour une douceur surprise

12

Variation de sorbet

de notre production aux goûts : citron, pastèque et fève tonka,
pêche et lambrusco


8

Sélection de fromages locaux et siciliens

accompagnés de notre chutney et miel

14

Service gâteau 2,00 par personne
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

Le Capperi en fleur

Parcours dégustation de 6 plats
qui exprime en plein la notre identité

Vitello tonnato 3.0 **Je t'emmène en Sicile**

Farfalle
Spiralotti

Lapin en porchetta
ou
Thon à la puttanesca

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 les frais de couverture, l'eau et le café

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

Allergènes

Nous informons notre aimable clientèle que les produits, les plats et les boissons préparés et servis dans ce restaurant peuvent contenir ingrédients ou adjuvants considérés allergènes. Voici la liste des "Substances ou produits qui provoquent allergies ou intolérances" Reg.CE 1169/2011:

1. Céréales contenant gluten et dérivés (1.grain, 2.seigle, 3.orge, 4.avoine, 5.emmer 6.khorasan)
2. Crustacés et produits à base de crustacés et leur dérivés
3. Oeufs et produits à base d'œufs
4. Poisson et produits à base de poisson
5. Cacahuètes et produits à base des cacahuètes
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (lactose inclus)
8. Fruits secs (1.amandes, 2.noisettes, 3.noix, 4.pistaches, 5.noix de cajou, 6.pécan, 7.noix du Brésil, 8.noix de macadamia)
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines
12. Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg
13. Lupins et produits à base de lupins
14. Palourdes et produits à base de palourdes

Nuage d'œuf 3, 7, 10

Thon à la puttanesca 4

Je t'emmène en Sicile 1.1, 2, 3, 7, 9

Milanais de Truite 1.1, 3, 4, 9, 10

Bufalo et Bufala 1.1, 3, 7

Été en couleurs /

Vitello tonnato 3.0 3, 4, 7, 9

Tagliata de Sorana /

Caponata de Capperi 1.1, 9

Poisson du jour 3, 4, 10

Focaccia 1.1, 7, 8.4

Légumes de saison /

Fruits de mer 2, 3, 4, 6, 10, 14

Pommes de terre en triple cuisson /

Spaghettoni 1.1, 4, 7, 9, 14

TiramiSud 1.1, 3, 7, 8.1

Farfalle 1.1, 3, 4, 7, 9

Le Brontese 1.1, 3, 7, 8.4

Fettuccine 9

Millefeuilles de Capperi 1.1, 3, 7, 8.2

Spiralotti 1.1, 8.4, 9

Entre les fraises 1.1, 3, 7, 8.4

Notre risotto à 'l'acqua pazza' 4, 7, 9

Faitès moi confiance 3, 7, 8.1

Lapin en porchetta 9

Variation de sorbet /

Agneau 1.1, 3, 7, 9

Sélection de fromages locaux et siciliens 7

En plus de la présente liste plus d'informations sur les allergènes peuvent être fournies directement par notre personnel de service.