

Per iniziare

Nuvola d'uovo

uovo soufflé, spuma di patate, cialda di Grana Padano 24 mesi
e tartufo nero estivo

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

Bufalo e Bufala

battuta di bufalo affumicata al legno d'olivo,
stracciatella di bufala, datterino giallo e basilico

18

Vitello tonnato 3.0

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

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 [®]

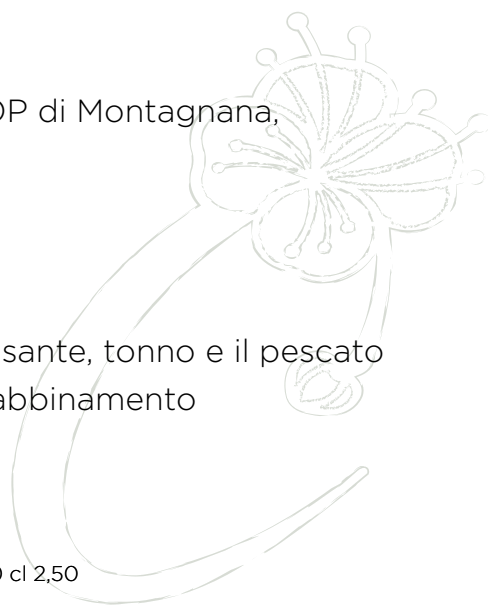
gambero rosso di Mazara del Vallo, scampi, capesante, tonno e il pescato
accompagnato dalle nostre salse in abbinamento

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

Farfalle

di pasta fresca al beurre blanc, trota Oro salmonata marinata,
aneto e vodka *Cabiria Distilleria Schiavo*

19

Fettuccine

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

18

Spiralotti

Monograno Felicetti mantecati a freddo al pesto di pistacchio e pepe verde,
battuta di carne salada ed erbe di campo

19

Il nostro risotto all'acqua pazza

con carpaccio di dentice

(minimo 2 persone)

20

☺ **Secondi**

Coniglio in porchetta

disossato, friggittello, salsa alla cacciatora e champignon

26

Agnello

in crepinette, fagiolini spago, limone candito e salsa bernese alla birra

28

Tonno alla puttanesca

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

26

Milanese di Trota

tartufata, insalata russa in verde e maionese al basilico

28

Estate a colori

zucchina tonda rosticiata ripiena della sua crema, ratatouille di zucchine verdi e gialle in gazpacho di pomodori

20

☺ **Secondi tradizionali**

Tagliata di Sorana

razza Limousine della *Macelleria Damini*

22

Pescato del giorno

(prezzo variabile)

Contorni

Verdure di stagione

6

Patate in tripla cottura

6

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,
riduzione di Frappato siciliano e frutti di bosco

8

Tra le fragole

mousse allo yogurt e champagne,
composta di fragole, limone e vaniglia, sablé al pistacchio

12

Fidati di me

... per un dolce finale a sorpresa

12

Variazione di sorbetti


di nostra produzione ai gusti: limone, anguria e fava tonka,
pesca e lambrusco

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 [®]**

Farfalle
Spiralotti

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

Tonno alla puttanesca 4

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

Milanese di Trota 1.1, 3, 4, 9, 10

Bufalo e Bufala 1.1, 3, 7

Estate a colori /

Vitello tonnato 3.0 3, 4, 7, 9

Tagliata di Sorana /

Caponata del Capperi 1.1, 9

Pescato del giorno 3, 4, 10

Focaccia 1.1, 7, 8.4

Verdure di stagione /

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

Patate in tripla cottura /

Spaghettoni 1.1, 4, 7, 9, 14

TiramiSud 1.1, 3, 7, 8.1

Farfalle 1.1, 3, 4, 7, 9

Il Brontese 1.1, 3, 7, 8.4

Fettuccine 9

Millefoglie del Capperi 1.1, 3, 7, 8.2

Spiralotti 1.1, 8.4, 9

Tra le fragole 1.1, 3, 7, 8.4

Il nostro risotto all'acqua pazza 4, 7, 9

Fidati di me 3, 7, 8.1

Coniglio in porchetta 9

Variazione di sorbetti /

Agnello 1.1, 3, 7, 9

Selezione di formaggi 7

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