

# Menu degustazione

Ho selezionato per Voi un percorso di piatti che esprime al meglio la mia idea di cucina. Fantasia, colore, contrasto, valorizzazione di ogni specificità di sapore.

Ma il merito è tutto loro: delle verdure e della frutta da agricoltura biologica siciliana certificata; delle carni provenienti dai migliori allevamenti regionali e da selezionati allevamenti nazionali. E dei pesci e dei crostacei, che nuotavano stamane nel mare qui davanti.

I have selected a special way of dishes to let you understand my idea of cooking. Fantasy, color, contrast and valorization of specify flavors. All my products come from organic areas, the meats come from local selectionated farms. The sea-food they were still swimming this morning in front of my restaurant.



## Profumo di mare

Menù composto da 6 portate di mare

*Selections of 6 sea-food dishes*

\*Crudo di mare con agrumi della nostra terra sale di Mozia e olio di oliva extravergine

*Mixed marinated sea fish served with salt from Mozia and extravirgin olive oil*

\*Sgombro scottato con melanzana leggermente affumicata e gelato ai ricci di mare

*Warm baby tuna fillet served with aubergine, spicy pepper sauce and sea urchins gelato*

\*Gambero rosso di Mazara con sesamo croccante, crema di pinoli e verdure in agro

*Red King prawns from Mazara on a sesam seed crust, pinenut sauce and pickled vegs*

\*Tagliolini di pasta fresca alla curcuma con calamaretti, scamorza e pane

*Home made tagliolini pasta served with calamari, smoked cheese and bread*

\*Trancio di dentice con sepioline dorate, finocchi e verdure saltate

*Oven roasted redsnapper served with fennel and potatoes cream, market vegs*

Il gran finale lasciatelo decidere a me

*I will be choosing the grand final for you*

€ 75,00 a persona

*€ 75,00 per person*

## Terra di Sapori

Menu composto da almeno 9 portate

*Menu with 9 sea-food and meat dishes*

Il menu è ricco e cangiante: varia in base all'estro di Pietro ed alla stagionalità del mare e della terra. Si comincia sempre dal pesce, e non si sa mai dove si finisce.

*The menu is rich and cangiant, changes all time depending on Pietro's chef creativity .*

€ 90,00 a persona

*€ 90,00 per person*

## Degustazione vini

3 calici € 36,00

*3 glasses € 36,00*

4 calici € 48,00

*4 glasses € 48,00*

5 calici € 60,00

*5 glasses € 60,00*

Il menù si intende per tutti i commensali. Il servizio è incluso nel prezzo.

*Menu has to be served for the all table. Service is included on the menu price.*



LA CAPINERA  
RISTORANTE