

Vini dolci

Ben Ryè <i>Passito di Pantelleria</i> Donnafugata	€ 9,00
AEGUSA 2001 <i>Marsala Superiore</i> Florio	€ 15,00
Solacium <i>Moscato di Siracusa</i> Pupillo	€ 9,00
Aulos <i>moscato di Siracusa</i> Blundo Gaetano	€ 9,00
Vernaccia 1993 <i>Vernaccia</i> Contini	€ 18,00
Hauner <i>Malvasia delle Lipari</i> Hauner	€ 8,00
Praepositus <i>Moscato rosa</i> Abbazia di Novacella	€ 12,00
Greco di bianco <i>Moscato</i> Stelitano Francesco	€ 9,00
Sciba <i>Vino Passito</i> Cantine Ottoventi	€ 12,00
Bukkuram <i>Passito di Pantelleria</i> De Bartoli Marco	€ 15,00
Soleras 20 anni <i>Marsala superiore</i> Rallo	€ 12,00
Diamante <i>Passito</i> Tasca D'Almerita	€ 9,00
Biano dolce <i>Varie uve dell'Etna</i> Passopisciario	€ 12,00
Malvasia DOC <i>Malvasia delle Lipari</i> Marchetta Gaetano	€ 9,00
Comtess <i>Passito</i> St. Michael Eppan	€ 13,00
Malvasia passita <i>Malvasia passita</i> Barone di Villagrande	€ 8,00
Olim Bauda <i>Moscato passito</i> cantine Olim Bauda	€ 10,00
Boccardo <i>Vendemmia tardiva</i> Fondo Antico	€ 8,00
Passito di Pantelleria <i>Passito di Pantelleria</i> Ferrandes	€ 9,00
Kalùri <i>Moscato di Noto</i> Barone Sergio	€ 7,00
Martingana <i>Moscato Passito</i> Murana Salvatore	€ 15,00
Lanteri <i>Malvasia delle Lipari</i> Lanteri cantine	€ 8,00
Oro di Dora <i>Grillo vendemmia tardiva</i> Gorghi Tondi	€ 8,00
Millocca <i>Vino rosso passito</i> Barraco	€ 8,00
Barolo Chinato <i>Vino aromatizzato</i> Ceretto Cantine	€ 13,00
Malvasia passita <i>Malvasia delle Lipari</i> Giona	€ 7,00
Acini nobili <i>moscato</i> Maculan	€ 18,00
Donna Franca <i>Marsala superiore</i> Florio	€ 12,00

Dolci

Semifreddo al torroncino croccante in salsa al cioccolato e rum <i>Almond parfait served with warm chocolate sauce and rum cappuccinos</i>	€ 14,00
Spuma di ricotta nostrana con frutta e cioccolato <i>Ricotta cheese mousse served with mixed candid fruit and chocolate</i>	€ 14,00
Soffio al cioccolato 76% di cacao servito con gelato al tabacco <i>Hot chocolate soufflé served with tabaccos ice-cream</i>	€ 14,00
Caldo al pistacchio di Bronte con cannella con gelato alla nocciola <i>Warm pistachio cake served with hazelnut ice-cream</i>	€ 14,00
Spuma al limone verdello con salsa alle fragole di Maletto <i>Lemon mousse served with strawberry sauce from Maletto</i>	€ 14,00
"Delizia d'inverno" zuppa di carote con gelato e croccante alle mandorle <i>"Winter delice " fresh carrots soup, vanilla ice-cream and almond croccant</i>	€ 14,00
Lasciatevi stupire da me (dolce per due persone) <i>Extra-large selection of different sweet "chef's style" free hand.</i>	€ 27,00



LA CAPINERA
RISTORANTE