

Antipasti | Starters

- *Crudo di mare con agrumi della nostra terra, sale di Mozia e olio di oliva extravergini
Mixed lightly marinated sea fish served with extravirgin olive oil and sicilian citrus
- *Degustazione di crudo alla maniera di Pietro
Large mixed marinated sea fish served with sicilian citrus and sea salt
- *Noci di capesante al pepe rosa con pancetta e riso soffiato
Warm sea scalops served with pink pepper, crispy bacon and rice
- *Insalatina di mare con crema di ceci, verdure croccanti all'amaranto
Warm sea-food plate served with chick-peace sauce and crispy vegetables
- *Calamaretti ripieni con pane, mortadella e pomodoro
Baby calamari suffed with mortadella, bread and roasted tomato
- *Scottata di vitello con verdure arrosto, salsa alla senape e miele di agrumi
Warm oven-roasted veal, served with market vegetables and grain mustard dressing
- *Sformatino di verdure arrosto con fonduta di formaggi siciliani
Mixed roasted vegetables soufflé served with sicilian cheese fondue

Primi piatti | First courses

- *Tagliolini neri tirati a mano con rosso di Mazara, zucchine e ricci di mare
Home made black tagliolini pasta served served with king prawns, zucchini and sea orchin
- *Agnolotti fatti in casa con zuppa di crostacei e piccoli frutti di mare
Home made agnolotti pasta served with sea-food sauce and fresh tomato
- *Gnocchetti di patate e barbabietola, calamari e salsa allo zafferano
Home made potatoes and beet dumplings served with calamari and safron sauce
- *Ravioli di pasta fresca con stracotto di vitellina, fonduta e olio al rosmarino
Cheese and potatoes ravioli served beef ragout and Sicilian cheese fondue
- *Mezzi paccheri pastificio Piazza con scampi, vongole veraci e pomodorini al forno
Artisan shaped paccheri sautéed with scampi, clams and fresh roasted cherry tomatoes

Secondi piatti di pesce | Fish main courses

- *Trancio di pesce pescato all'amo con salsa alle nocciole e bieta del mio orto
Filet of catch of the day served with hazelnuts sauce and steamed sweet chard
- *Filetto di baccalà con cipollotto, pomodorini alla brace e crema di patate
Foft cooked cod-fish filet served with onions, roasted tomatoe and potatoes sauce
- *Filetto di cernia di fondale con melanzane viola, zenzero e funghi
Grouper filet served with purple eggplants, ginger and mushroom

Secondi piatti di carne | Meat main courses

- *Filetto di agnello in salsa al marsala di Marco De Bartoli con senape e pane
Roasted lamb filet served with Marco de Bartoli Marsala wine sauce and grain mustard
- *Anatra caramellata con miele di castagno, pistacchio e arance candite
Breast of duck caramelized with chestnuts honey pistachio and caramelized oranges

Formaggi | Cheeses

- La nostra selezione di formaggi siciliani con composte alla frutta fatte in casa
Our cheese plate from our lands served with chef's fruit compote

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento anti-anisakis secondo la normativa HACCP (reg.CE 853/04)*

Raw fish have undergone an anti-anisakis treatment according to the Italian food health and safety law HACCP (law CE 853/04)

**Alcuni prodotti del menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della "Catena del freddo" come previsto dal reg. CE 1169/11*

Some products of this menu may have been treated having observed the "cold chain " requirements according by EU regulation 1169/11

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio*

Would you please contact our service staff to be informed about the presence or substances that can cause allergies or intolerances



LA CAPINERA
RISTORANTE