

Antipasti

*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

*Degustazione di crudo alla maniera di Pietro
Large mixed marinated sea fish served with salt from Mozia and extravirgin olive oil

*Calamaretti ripieni con mortadella e patate su crema di riso artemide allo zafferano Ennese
Baby calamari stuffed with mortadella and potatoes, served with black rice and saffron sauce

*Triglia croccante con funghi, patate e lardo pancettato
Red-mullet stuffed with mushrooms, potatoes and crispy bacon

* “ Passeggiata per la Sicilia” Polpo alla brace con capperi, cipollotto e mandorle di Avola
Octopus roasted and served with potatoes, capers and almond from Avola

*Insalatina di vitello con verdure arrosto, salsa alla senape e miele di sulla
Warm veal oven-roasted, served with market vegetables and grain mustard dressing

*Sformatino di verdure arrosto con fonduta di formaggi siciliani
Mixed vegetables soufflé served with sicilian cheese fondue

Primi piatti

Tagliolini neri di pasta all'uovo con ragù di ricciola, biette selvatiche, pomodorini e crema al basilico
Black tagliolini pasta with sea bass ragout, sweet chard roasted tomatoes and basil cream sauce

*Agnolotti datti in casa con frutti di mare e ristretto di crostacei del Mediterraneo
Home made agnolotti pasta served with sea-food sauce and fresh tomatoes

Spaghettoni artigianale trafilato in bronzo con scorfano, fagiolini e pinoli tostati alla menta
Spaghetti pasta sautéed with grouper, green beans and roasted pine nuts

*Ravioli di pasta fresca con stracotto di vitellina, fonduta e olio al rosmarino
Aubergine and potatoes dumpling served beef ragout and Sicilian cheese fondue

*Mezzi paccheri pastificio Vicidomini con scampi , vongole e pomodorini al forno
Artisan shaped paccheri sautéed with scampi, clams and fresh roasted tomatoes

Secondi piatti di pesce

Bianco di dentice dei nostri fondali pescato all'amo con seppioline dorate
Red snapper fillet oven roasted served with calamari and fennel sauce

Trancio di ricciola arrosto con crema di ceci e verdure croccanti alle erbe
Oven roasted amber Jack (Mediterranean fish) served with chick peas and crispy vegs

Gran misto di pesci e crostacei con crema di carote di Ispica allo zanzero
Grand selection of mixed sea-fish served with carrots and ginger purée

Cuore di tonno del Mediterraneo con cipolla rossa in agrodolce e centrifugato di carota
Tuna fish fillet served red onions on a sweet and sour sauce with carrots jus

Secondi piatti di carne

*Filetto di manzo in salsa al marsala di Marco De Bartoli con perle di verdure
Roasted beef filet served with Marco de Bartoli Marsala wine

*Anatra caramellata con miele di castagno, pistacchio di Bronte e arance candite
Breast of wild duck caramelized with chestnuts honey pistachio and caramelized oranges

Formaggi

La nostra selezione di formaggi dal carrello con composte alla frutta
Our cheese plate from the trolley served with chef's fruit compote

**Il prodotto è stato lavorato e abbattuto in sede secondo il rispetto del (reg.CE853/04)
The products can be passed to the blast chilled before using (law. CE 853/04)*

**Prodotto surgelato *Product chilled*

**Il prodotto è stato sottoposto alle misure di prevenzione indicate dalla normativa europea per la profilassi e dell'Anisakiasi.*



LA CAPINERA
RISTORANTE