

Antipasti

- *Crudo di mare con agrumi della nostra terra, sale e olio di oliva extravergine € 30,00
Mixed marinated sea fish served with salt and extravirgin olive oil
- *Degustazione di crudo alla maniera di Pietro € 37,00
Large 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 € 25,00
Warm baby tuna fillet served with aubergine, spicy pepper sauce and sea urchins gelato
- *Triglia croccante con funghi, patate e lardo pancettato delle nostre montagne € 25,00
Red-mullet stuffed with mushrooms, potatoes and crispy bacon
- * Gambero rosso di Mazara con sesamo croccante, crema di pinoli e verdure in agro € 30,00
Red King prawns from Mazara on a sesam seed crust, pine nut sauce and pickled vegs
- *Scottata di vitello con verdure arrosto, salsa alla senape e miele di agrumi € 25,00
Warm oven-roasted veal, served with market vegetables and grain mustard dressing
- *Sformatino di verdure arrosto con fonduta di formaggi siciliani € 23,00
Mixed roasted vegetables soufflé served with sicilian cheese fondue

Primi piatti

- *Tagliolini di pasta fresca alla curcuma con calamaretti, ricci e pane € 27,00
Home made tagliolini pasta served with calamari, sea urchins and bread
- *Agnolotti fatti in casa con ristretto di crostacei del Mediterraneo € 27,00
Home made agnolotti pasta served with sea-food sauce and fresh tomato
- *Spaghettoni artigianali con scorfano, uva passa, pinoli e pesto di basilico € 25,00
Spaghetti pasta served with scorpion fish, raisin, pinuts and basil pesto
- *Ravioli di pasta fresca con stracotto di vitellina, fonduta e olio al rosmarino € 25,00
Cheese and potatoes ravioli served beef ragout and Sicilian cheese fondue
- *Mezzi paccheri pastificio Piazza con scampi, vongole e pomodorini al forno € 27,00
Artisan shaped paccheri sautéed with scampi, clams and fresh roasted cherry tomatoes

Secondi piatti di pesce

- *Bianco di dentice dei nostri fondali pescato all'amo con seppioline al cous-cous € 27,00
Red snapper fillet oven roasted served with fried calamari and fennel sauce
- *Filetto di Baccalà con verdure all'Eoliana € 27,00
Soft cooked cod-fish fillet served with capers, olive and vegs Eolian Island style
- *Bracioline di cernia bianca con gambero, zenzero e verdure pastellate € 27,00
Grouper rolls staffed with king prawns and served with crispy vegetables

Secondi piatti di carne

- *Filetto di agnello in salsa al marsala di Marco De Bartoli con senape e pane € 27,00
Roasted lamb fillet served with Marco de Bartoli Marsala wine sauce and grain mustard
- *Anatra caramellata con miele di castagno, pistacchio e arance candite € 27,00
Breast of duck caramelized with chestnuts honey pistachio and caramelized oranges

Formaggi

- La nostra selezione di formaggi dal carrello con composte alla frutta € 20,00
Our cheese plate from our lands 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