

Vini dolci

Feudo Montoni <i>Passito di Pantelleria</i> Feudo Montoni	€ 12,00
Ben Ryè <i>Passito di Pantelleria</i> Donnafugata	€ 15,00
Martingana <i>Passito di Pantelleria</i> Murana Salvatore	€ 15,00
Florio <i>Malvasia delle Lipari</i> Barone di Villagrande	€ 12,00
Caravaglio <i>Malvasia delle Lipari</i> Caravaglio	€ 12,00
Milocca <i>Nero d'Avola passito</i> Barraco Nino	€ 13,00
Altogrado Marsala <i>Grillo</i> Barraco Nino	€ 12,00
Murgo Tenuta San Michele <i>Moscato</i> Murgo	€ 12,00
Ciauru 6 <i>Passula nero d'Avola</i> Vita ad Ovest	€ 12,00
Gocce d'autunno <i>nero d'Avola passito</i> Marilina	€ 13,00
Marsala <i>Marsala superiore</i> De Bartoli Marco	€ 15,00
Bukkuram <i>Passito di Pantelleria</i> De Bartoli Marco	€ 13,00
Passito di Pantelleria <i>Passito di Pantelleria</i> Ferrandes	€ 18,00
Kaid passito <i>Syrah</i> Camporeale	€ 15,00
Sciucià <i>Passito da nero d'Avola</i> Canicattì GVA	€ 12,00
Arbaria <i>Passito di Pantelleria</i> Vinisola	€ 14,00
Targa 1840 <i>Marsala superiore</i> Florio	€ 13,00
Donna Franca <i>Marsala superiore</i> Florio	€ 13,00
Mille Rallo <i>Grillo</i> Rallo	€ 12,00
Nachè <i>Idromele</i> Meli Claudio	€ 12,00



Dolci | Dessert

- Mousse al mascarpone, frutta secca caramellata** € 17,00
Mascarpone cheese mousse, caramelized nuts
- Sensazione alle mandorle, castagne e pere** € 17,00
Almond cake with chestnuts and pear
- Crema bruciata alla vaniglia del Madagascar** € 17,00
Vanilla flavored cream brulée
- Cioccolato a tutto tondo** € 17,00
Cupcake with chocolate mousse and licorice ice-cream
- Spuma al limone Interdonato con il suo sorbetto** € 17,00
Sicilian lemon parfait served with citrus sorbet
- Lasciatevi stupire da me (dolce per due persone)** € 40,00
Extra-large selection of sweet "chef's style" free hand



LA CAPINERA
RISTORANTE