

## Antipasti | Starters

- \*Crudo di mare, agrumi della nostra terra, sale di Mozia , olio di oliva extravergine € 40,00  
*Lightly marinated sea fish served with extravirgin olive oil and Sicilian citrus fruits*
- \*Degustazione di crudo di mare alla maniera di Pietro € 45,00  
*Large mixed marinated sea fish served with Sicilian citrus and sea salt*
- \* Fresco d'estate, pesce marinato al sale con mandorle, cipollotto e pomodorino € 38,00  
*Warm sea fish lightly marinated with sea salt, almond and pickled onions*
- \*Calamaro con funghi e patate, pancetta croccante al pepe rosa € 38,00  
*Calamari with mushrooms and crispy bacon*
- \*Vitellone su brace, primizie vegetali alla senape € 36,00  
*Warm oven-roasted veal, served with vegetables on a mustard dressing*
- \*Sformatino di verdure arrosto, fonduta di formaggi siciliani € 32,00  
*Mixed roasted vegetables soufflé served with Sicilian cheese fondue*

## Primi piatti | First courses

- \*Spaghetto di pasta fresca alla curcuma, seppie al limone e pane € 38,00  
*Homemade spaghetti pasta served with squid, lemon and bread*
- \*Ravioli fatti in casa, zuppa di crostacei, piccoli frutti di mare € 38,00  
*Home made ravioli pasta served with sea-food and shellfish sauce*
- \*Bottoni di pasta fresca, stracotto di vitellina, fonduta di formaggio € 32,00  
*Cheese and potatoes stuffed pasta served veal ragout*
- \*Mezzi paccheri pastificio Piazza, scampi e vongole veraci € 38,00  
*Artisanal shaped paccheri sautéed with scampi e clams*

## Secondi piatti di pesce | Fish main courses

- \*Trancio di pesce pescato all'amo, melanzana e pomodoro € 40,00  
*Filet of catch of the day served with aubergine and tomato*
- \*Braciole di cernia con pomodorino, pane e crema di carote e zenzero € 40,00  
*Grouper rolls served with ginger and carrots purea*
- \*Dentice di fondale su brace, verdure dell'orto all'agro € 40,00  
*Red snapper filet grilled and served with seasonal summer vegetables*

## Secondi piatti di carne | Meat main courses

- \*Filetto di agnello in salsa al marsala di Marco De Bartoli, senape, pane € 40,00  
*Roasted lamb cutlets served with Marco de Bartoli Marsala wine sauce and grain mustard*
- \*Anatra caramellata con miele di castagno, pistacchio, ristretto al vino rosso € 40,00  
*Breast of duck caramelized with chestnuts honey pistachio and red wine sauce*

## Formaggi | Cheeses

- La nostra selezione di formaggi siciliani con composte alla frutta fatte in casa € 30,00  
*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

## I QUATTRO ELEMENTI | FOUR ELEMENTS

E dai quattro elementi che generano la Vita, ritorna il racconto di questa mia cucina essenziale, costruita nel tempo attraverso il dialogo con la mia Terra, vivificata dai viaggi per il mondo che mi hanno dato Aria. Vitale e appassionata, la mia cucina è come il Fuoco che arde nelle cucine del sud, in cui i sapori decisi e suadenti parlano le antiche lingue di dominazioni arabe e normanne. La mia cucina, quella “liquida”, ispiratasi a questa distesa azzurra salata che è il mio mare, lo stesso che da posti lontani nel mondo mi ha riportato qui, affacciato a questa finestra.

*And from the four elements that generate Life, the story of my essential cuisine returns, built over time through the dialogue with my Earth, enlivened by the travels around the world that Air gave me. Vital and passionate, my cuisine is like the fire that burns in the kitchens of the south, where strong and persuasive flavors speak the ancient languages of Arab and Norman dominations. My cuisine, the “liquid” one, was inspired by this salty blue element that is my sea, the same one that brought me back here from far away places in the world, looking out of this window.*



## MARE E ARIA | SEA & AIR

Menù composto da 6 portate di mare

*Selections of 6 sea-food dishes*

\*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*

\*Fresco d'estate, pesce marinato al sale con mandorle, cipollotto e pomodorino

*Warm sea fish lightly marinated with sea salt, almond and pickled onions*

\*Capesanta, pancetta croccante, pepe rosa

*Sea Scalops with crispy bacon and pink pepper*

\*Spaghetto di pasta fresca con seppie al limone e pane

*Home made spaghetti pasta served served squid, lemon and bread*

\*Trancio di pesce su brace, verdure dell'orto all'agro

*Filet of catch of the day grilled and served with winter vegetables*

Il gran finale lasciatelo decidere a me

*I will be choosing the grand final for you*

€ 100,00 a persona

*€ 100,00 per person*

## TERRA E FUOCO | LAND & FIRE

Menu composto da almeno 8 portate

*Menu with 8 sea-food and meat dishes*

Il menu è ricco e cangiante: varia in base all'estro di Pietro ed alla stagionalità del mare e della terra. Si comincia sempre dal Mare e si attraversa la Terra. L'Aria e il Fuoco si intrecciano per dare Vita.

*The menu is rich and changing: it varies according to Pietro's inspiration and the seasonality of the sea and land. It always starts from the Sea and crosses the Earth. Air and Fire intertwine to give Life.*

€ 150,00 a persona

*€ 150,00 per person*

## Degustazione vini | Wines pairing

3 calici € 45,00

*3 glasses € 45,00*

4 calici € 60,00

*4 glasses € 60,00*

5 calici € 75,00

*5 glasses € 75,00*

Il menù si intende per tutti i commensali.

*Menu has to be served for all the guests of the table.*



LA CAPINERA  
RISTORANTE