

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
- *Filetto di sgombro con melanzana affumicata gelato ai ricci di mare e basilico
Warm mackerel fillet, served with tomatoes, capers, sea urchin and rocket salad
- *Triglia croccante con funghi, patate e lardo pancettato
Red-mullet stuffed with mushrooms, potatoes and crispy bacon
- * Gambero rosso di Mazara con sesamo croccante, crema di pinoli e verdure in agro
Red King prawns from Mazara on a sesam seed crust, pine nut sauce and pickled vegs
- *Tagliata 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

- *Riso nero "Artemide" seppioline alla curcuma, polpa di granchio e provola affumicata,
Black wild rice "Artemide" served with calamari, king crab, turmeric and smoked cheese
- *Agnolotti fatti a mano con frutti di mare e ristretto di crostacei del Mediterraneo
Home made agnolotti pasta served with sea-food sauce and fresh tomatoes
- Spaghettoni artigianali trafilati in bronzo con con cozze, veraci e cime di rapa alla mozzarella
Spaghetti pasta sautéed with clams, mussels, mozzarella and broccoli sauce
- *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 Piazza 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 lardo dei Nebrodi e finocchietto
Red snapper fillet oven roasted served with lard from Nebrodi and wild fennel
- Trancio di ricciola arrosto con guazzetto di molluschi, menta e limone
Oven roasted amber Jack (Mediterranean fish) served with mussels, mint and lemon
- 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
- Rotolini di cernia bianca con gambero, zenzero e verdure in pastella croccante
Grouper rolls stuffed with prawns and ginger, served with crispy vegs

Secondi piatti di carne

- *Filetto di agnello gratinato con pane alle erbe, senape in grani e ristretto al vino rosso
Roasted lamb fillet served with grain mustard, bread crumbs on a red wine sauce
- *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 product can be passed to the blast chilled before using (law. CE 853/04)

*Il prodotto è stato sottoposto alle misure di prevenzione indicate dalla normativa europea per la profilassi e dell'Anisakis
The product is subjected to the preventive measures indicated by European legislation for prophylaxis and of Anisakis



LA CAPINERA
RISTORANTE