

CAPOEIRO

CENA

Dinner

IL RISTORANTE DI CAPOFARO

Il ristorante di Capofaro è l'inizio di un percorso nel cuore dei profumi e sapori siciliani, nel rispetto della tradizione e con una calibrata sensibilità contemporanea.

The restaurant at Capofaro sets you on a path towards the heart of Sicilian aromas and tastes, balancing tradition and contemporary sensibility.

Chef

Ludovico De Vivo

Responsabile sala \ *Restaurant manager*

Gianmichele Fois

LUDOVICO DE VIVO

Cuoco eclettico, campano d'origine ma dal respiro internazionale, è l'interprete della passione dei Tasca d'Almerita per la buona cucina, di una storia gastronomica profonda e ricchissima che unisce la lezione dei "monsù" (cuochi delle case aristocratiche siciliane e napoletane) e i saperi contadini degli antichi feudi siciliani, arrivando fino ai giorni nostri.

L'immersione in un ecosistema legato al vino è alla base di menù dove i piatti dialogano con le etichette e le tenute Tasca d'Almerita. Il fulcro della cucina è il serbatoio di sapori concentrati dal sole, dal mare e dalla terra vulcanica di Salina, trasformati nel rispetto della loro essenza con tecniche che ne esaltano la leggerezza.

Un percorso di gusto e di etica che passa dal concetto di "Chilometro corto": un sistema di orti di Capofaro fornisce il 70 per cento dei vegetali usati in cucina; il pesce fresco proviene dal mare delle Eolie; il grano antico per il pane e la pasta e altri prodotti genuini dalla tenuta Tasca d'Almerita di Regaleali; l'olio è ottenuto dalla spremitura di olive delle tenute di Regaleali e di Mozia.

Il pane di Capofaro è stato premiato dalla Guida dei Ristoranti del Gambero Rosso 2018 come "Miglior pane in tavola" d'Italia. Il ristorante Capofaro è membro di Le Soste di Ulisse.

An eclectic chef from Campania, whose style fuses international influences while also playing homage to the Tasca d'Almerita passion for honest, genuine food. Rooted in a rich and profound gastronomic history, Ludovico's cuisine weaves together lessons of the 'monsu' (the chefs of the Sicilian and Neapolitan aristocratic homes) with peasant knowledge from historical Sicilian feudal estates, arriving finally at the present day.

Immersion in an ecosystem tied to wine is central to the menu; where all of the dishes that embody the sun, sea and volcanic land of Salina can be paired with Tasca's bottles from their five wine estates. Ingredients are treated with respect, using techniques that enhance their true essence.

Inspired by the concept of 'zero kilometer' cooking, Capofaro's vegetable gardens provide 70% of the fresh produce used in the kitchen. The wheat for the bread and pasta comes from the Tasca family home, the Regaleali estate in the centre of Sicily. The olive trees growing in the estates of Mozia and Regaleali provide the extra virgin olive oil for the kitchen. The Capofaro bread was voted 'best bread on the table in Italy' by the Gambero Rosso Restaurant Guide 2018. The Capofaro kitchen is now a member of the guide to restaurants 'Le Soste di Ulisse'.

TASTING MENU DINNER

CAPOFARO 2019.

- Si consiglia il menu degustazione per tutto il tavolo
Tasting menus should be ordered by the entire table

~ 1

SICILIA, TERRA E TRADIZIONI
Sicily, territory and traditions

4 courses

Casa e convento, fattoria e mercato: un omaggio sincero alla cucina siciliana che si tramanda di generazione in generazione
Food that plays homage to true Sicilian cuisine, drawing inspiration from home and convent, farm and market, passed down from generation to generation.

Macco di fave e mosto con crumble di pane e cipolla
Broad bean purée and must with a bread and onion crumble

Elicoidali con bottarga di tonno in crema, piselli sgucciati e limone
Elicoidali pasta with tuna bottarga cream, peeled peas and lemon

Triglia* a "beccafico" con salsa di agrumi e basilico in salamoia
"Beccafico" mullet, citrus sauce and pickled basil*

oppure / or

Pancetta di maialino nero dei Nebrodi cotta 36 ore con riduzione di Nerello Mascalese della Tenuta Tascante, carote glassate e curcuma
Pork belly from the Nebrodi mountains cooked for 36 hours with a reduction of Nerello Mascalese from Tascante Estate, glazed carrots and turmeric

Torta di pane con gelato al caramello e crema di latte
Bread pudding with caramel ice-cream and a milk cream

4 portate | 70 euro
4 courses | 70 euro

Abbinamento vini proposto dal nostro sommelier | 30 euro
Wine pairing by our sommelier | 30 euro

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.
* Per tutelare la freschezza degli alimenti e garanzia igienica, alcuni alimenti sono stati bonificati con tecnica di abbattimento rapido di temperatura e scongelamento secondo reg. CE 853/04.

*Some of the dishes and food served contain ingredients that may cause allergies or intolerances. Please be sure to notify us of any allergies or intolerances, and we will be happy to offer solutions. *In order to preserve the freshness and hygienic safety of food, some ingredients have been cooled down and defrosted according to the CE regulation 853/04*

~ 2

SICILIA, TERRA E TRADIZIONI
Sicily, territory and traditions

6 courses

Tartare di vacca* siciliana, cacio Ragusano, pomodoro datterino e lamponi
Sicilian beef tartar, Ragusano cheese, 'datterino' tomato and raspberries*

Macco di fave e mosto con crumble di pane e cipolla
Broad bean purée and must with a bread and onion crumble

Misticanza aromatica dall'orto di Ludovico
Aromatic mesclun from Ludovico's garden

I nostri spaghetti al pomodorino datterino e siccagno di Salina
Spaghetti with 'siccagno' and 'datterino' tomatoes from Salina

Triglia* a "beccafico", salsa di agrumi e basilico in salamoia
"Beccafico" mullet, citrus sauce and pickled basil*

oppure / or

Carré di agnello delle Madonie con salsa di pistacchio di Raffadali
e pomodori cuore di bue
*Rack of lamb from the Madonie mountains
with pistachio from Raffadali and heirloom tomato sauce*

Banana e cioccolato
Banana and chocolate

6 portate | 90 euro
6 courses | 90 euro

Abbinamento vini proposto dal nostro sommelier | 40 euro
Wine pairing by our sommelier | 40 euro

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. * Per tutelare la freschezza degli alimenti e garanzia igienica, alcuni alimenti sono stati bonificati con tecnica di abbattimento rapido di temperatura e decongelamento secondo reg. CE 853/04.

Some of the dishes and food served contain ingredients that may cause allergies or intolerances. Please be sure to notify us of any allergies or intolerances, and we will be happy to offer solutions. *In order to preserve the freshness and hygienic safety of food, some ingredients have been cooled down and defrosted according to the CE regulation 853/04

~ 3

I VIAGGI DI LUDOVICO I viaggi di Ludovico

Un percorso iniziato cinque anni fa, in cui le ispirazioni di cucine lontane incontrano i sapori dell'isola, in una interpretazione creativa dello chef, a mano libera
A journey started five years ago, in which the inspiration from distant cuisines meets the flavors from the island, thanks to a freehand creative interpretation by the chef.

8 portate | 140 euro
8 courses | 140 euro

Abbinamento vini proposto dal nostro sommelier | 60 euro
Wine pairing by our sommelier | 60 euro

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.
* Per tutelare la freschezza degli alimenti e garanzia igienica, alcuni alimenti sono stati bonificati con tecnica di abbattimento rapido di temperatura e decongelamento secondo reg. CE 853/04.

*Some of the dishes and food served contain ingredients that may cause allergies or intolerances. Please be sure to notify us of any allergies or intolerances, and we will be happy to offer solutions. *In order to preserve the freshness and hygienic safety of food, some ingredients have been cooled down and defrosted according to the CE regulation 853/04*

MENU DINNER

CAPOFARO 2019 •

Il pane è prodotto da noi con grani antichi coltivati a Regaleali, varietà Senatore Cappelli. Tutti i grani sono moliti a pietra.
Serviamo il nostro pane con un burro d'olio extravergine d'oliva della Tenuta Regaleali e sale di Mozia.

*We bake our bread using ancient grains cultivated at Regaleali estate, Senatore Cappelli variety. All grains are stone ground.
We serve our bread with butter made from extra virgin olive oil, from Regaleali estate and salt from the island of Mozia.*

ANTIPASTI

Tartare* di vacca Siciliana, cacio Ragusano, pomodoro datterino e lamponi <i>Sicilian beef tartar*, Ragusano cheese, 'datterino' tomato and raspberries</i>	20 euro
Misticanza aromatica dall'orto di Ludovico <i>Aromatic mesclun from Ludovico's garden</i>	16 euro
Fagottini di foglie di capperi, sgombro* e finocchio fermentato <i>Rolled caper leaves with mackerel* and fermented fennel</i>	22 euro
Macco di fave e mosto con crumble di pane e cipolla <i>Broad bean purée and must with a bread and onion crumble</i>	20 euro

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

* Per tutelare la freschezza degli alimenti e garanzia igienica, alcuni alimenti sono stati bonificati con tecnica di abbattimento rapido di temperatura e decongelamento secondo reg. CE 853/04.

*Some of the dishes and food served contain ingredients that may cause allergies or intolerances. Please be sure to notify us of any allergies or intolerances, and we will be happy to offer solutions. *In order to preserve the freshness and hygienic safety of food, some ingredients have been cooled down and defrosted according to the CE regulation 853/04*

PRIMI

La nostra pasta viene prodotta a Gragnano con grani antichi di Regaleali, varietà Senatore Cappelli
Our pasta is made in Gragnano with ancient grains grown at the Regaleali Estate, Senatore Cappelli variety

Ravioli "liquidi" alle sarde* con centrifugato di finocchietto
"Liquid" sardine ravioli with fennel juice* 24 euro

Risotto ai carciofi di Menfi e capperi di Salina con mandorle di Avola e liquirizia
Risotto with artichokes from Menfi and capers from Salina, with almonds from Avola and licorice 24 euro

I nostri spaghetti al pomodorino datterino e siccagno di Salina
Spaghetti with 'siccagno' and 'datterino' tomatoes from Salina 20 euro

Elicoidali con bottarga di tonno in crema, piselli sgusciati e limone
Elicoidali pasta with tuna bottarga cream, peeled peas and lemon 22 euro

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

* Per tutelare la freschezza degli alimenti e garanzia igienica, alcuni alimenti sono stati bonificati con tecnica di abbattimento rapido di temperatura e decongelamento secondo reg. CE 853/04.

*Some of the dishes and food served contain ingredients that may cause allergies or intolerances. Please be sure to notify us of any allergies or intolerances, and we will be happy to offer solutions. *In order to preserve the freshness and hygienic safety of food, some ingredients have been cooled down and defrosted according to the CE regulation 853/04*

SECONDI

Pancetta di maialino nero dei Nebrodi cotto 36 ore con riduzione di Nerello Mascalese della Tenuta Tascante, carote glassate e curcuma <i>Pork belly from the Nebrodi mountains cooked for 36 hours with a reduction of Nerello Mascalese from Tascante Estate, glazed carrots and turmeric</i>	30 euro
Carré di agnello delle Madonie con salsa di pistacchio di Raffadali e pomodori cuore di bue <i>Rack of lamb from the Madonie mountains with pistachio from Raffadali and heirloom tomato sauce</i>	30 euro
Triglia* a “beccafico”, salsa agrumi e basilico in salamoia <i>“Beccafico” mullet*, citrus sauce and pickled basil</i>	32 euro
Filetto di ricciola* con agrodolce di peperoni e salsa di prezzemolo <i>Amberjack* fillet, with sweet and sour peppers and a parsley sauce</i>	32 euro
Pescato* del giorno per due persone con olio extravergine di oliva della Tenuta Tasca/Whitaker a Mozia <i>Fish* of the day for two people, with extra virgin olive oil from Tasca / Whitaker Estate in Mozia</i>	-----

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

* Per tutelare la freschezza degli alimenti e garanzia igienica, alcuni alimenti sono stati bonificati con tecnica di abbattimento rapido di temperatura e decongelamento secondo reg. CE 853/04.

*Some of the dishes and food served contain ingredients that may cause allergies or intolerances. Please be sure to notify us of any allergies or intolerances, and we will be happy to offer solutions. *In order to preserve the freshness and hygienic safety of food, some ingredients have been cooled down and defrosted according to the CE regulation 853/04*

DESSERT

La mela <i>The apple</i>	18 euro
Torta di pane con gelato al caramello e crema di latte <i>Bread pudding with caramel ice-cream and a milk cream</i>	20 euro
Lamponi, mascarpone e cioccolato bianco <i>Raspberries, mascarpone and white chocolate</i>	18 euro
Banana e cioccolato <i>Banana and chocolate</i>	20 euro
I nostri gelati e sorbetti (2 gusti) <i>Our homemade ice-cream and sorbet (two flavours)</i>	12 euro

Chef Pasticciere \ *Pastry chef*

Gabriele Camiolo

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. * Per tutelare la freschezza degli alimenti e garanzia igienica, alcuni alimenti sono stati bonificati con tecnica di abbattimento rapido di temperatura e decongelamento secondo reg. CE 853/04.

*Some of the dishes and food served contain ingredients that may cause allergies or intolerances. Please be sure to notify us of any allergies or intolerances, and we will be happy to offer solutions. *In order to preserve the freshness and hygienic safety of food, some ingredients have been cooled down and defrosted according to the CE regulation 853/04*



PARTNER UFFICIALI 2019



Hennessy



ABSOLUT ELYX

