



Cappero Bistrot nasce dall'idea di unire sapori, odori, colori e sensazioni a materie prime di qualità, attraverso una ricerca curata e costante sul territorio allo scopo di valorizzare i prodotti d'eccellenza tipici della nostra terra. Vi auguriamo di trascorrere piacevoli momenti in nostra compagnia.

Cappero Bistrot was born from our wish to combine flavours, aromas, colours and sensation with the top-quality raw ingredients which are typical of our country. We constantly search for and evaluate the finest local products to present to you, our valued customers. We wish you a pleasant time spent in our company

**C A P P E R**   
— BISTROT —

menù

## Antipasti

### “Mare nostrum” assaggi vari di pesce

Various tastings of cooked fish (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,13,\*\*)

€18

adattato per 2 persone / for 2 people € 26

### “Terra nostra” assaggi vari di carne

Various tastings of cooked meat (1,2,3,6,7,10,11,12,13,14,\*\*)

€17

adattato per 2 persone / for 2 people € 24

### Crudo di pesce

Raw fish (5,6,8,9, \*\*)

€32

### Fagottino con funghi e salsa di cacio cavallo

Little bundle of phyllo dough with mushrooms and cacio cavallo cheese sauce (3,10,\*)

€13

coperto €3

## Primi piatti

**Calamarata con seppie, cozze, spada e polvere di gamberi**

Calamarata pasta with cuttelfish, mussels, swordfish and shrimps dust (4,5,9,10,\*)

€15

**Raviolo Modicano invertito**

**... di maialino e salsa di ricotta affumicata**

Stuffed ravioli with pork meat and smoked sauce ricotta cheese (3,7,10,13,\*)

€14

**Imbroccolata**

**Gigli di russello con broccoli, salsiccia, pomodori secchi e caciocavallo**

Gigli pasta with "broccoli vegetables", sausage, dry tomato and caciocavallo cheese (3,10,13,14)

€13

**A noi la "Pasta con le sarde" piace così'**

Busiata pasta with sardines (2,5,10,\*)

€13

**Spaghetto di pasta fresca con pesto di pistacchio, basilico, stracciatella e limone** 

Fresh spaghetti with pistachio, basil and stracciatella cheese (2,3,7,10)

€13

**Riassunto di Sicilia**

**Linguina con salsa di bottarga, mandorle, arancia e tartare**

**di ricciola affumicata**

Summary of Sicily

Linguina pasta with bottarga, almond, orange sauce and smoked amberjack tartare (2,5,10,\*)

€18

coperto €3

## Secondi piatti

### Petto d'anatra con crema di patate e carote allo zanzero

Duck breast with mashed potatoes and carrot and ginger salad

(3,\*)

€ 19

### Pancia di maialino da latte con zenzero, arancia e salsa di sedano rapa

Pork belly with ginger, orange and celeriac sauce (\*\*)

€ 17

### Braciola di vitello con cardoncelli spadellati

Veal chop with cardoncelli mushrooms sautéed

€ 26

### Baccala' con salsa di topinambur e terra di olive nere

Cod fish with Jerusalem artichoke cream and dry black oliv (5,10,\*\*)

€ 18

### Frittura di paranza con salsa al limone

Mixed local fried fish (4,5,9,10,\*)

€ 14

### Pesce del giorno in guazzetto di gamberi

Fish of the day in shrimps stew(4,5,9,10,\*)

€ 22

### Tagliata di pesce spada gratinato con finocchi, arance e rucola

Slice swordfish au gratin with fennel, orange and arugula(5,10,\*)

€ 23

### Crocchette di macco di fave con salsa di zucca al rosmarino

Fava beans balls fried with pumpkin sauce and rosemary (10,13,\*)

€ 14



coperto €3

## Desserts

### Morbido al cioccolato di Bonajuto

Chocolate soft cake by Bonajuto (2,3,7,10,\*\*)

€7

### Crème brulèe ai frutti rossi

Crème brulèe with red fruits (3,7)

€6

### Cioconocciola

Chocolate and hazelnuts single portion (2,3,7,10,\*)

€7

### Espresso tiramisu'

(3,7,10)

€6

coperto €3

# I caffè

## Vergnano

70% arabica 30% robusta €1,50

60% arabica 40% robusta €1,50

Macchiato €2

Cappuccino €3

Corretto €3

Doppio €3

## Decaffeinato

70% arabica 30% robusta €1,50

## Moak

Peru' 100% arabica €4

Brasil 100% arabica €4

coperto €3

Le suddette pietanze possono subire variazioni in base alla reperibilità delle materie prime.

These dishes may vary due to availability of the main ingredients.

(\*)Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

(\*)Some animal based fresh products, including fish served raw, have been treated by rapid freezing methods in order to maintain their quality and assure safety, in accordance with HACCP (food hygiene regulations) - registration no. CE 852/04 and 853/04

I piatti contrassegnati con (\*\*\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Dishes marked with (\*\*\*) are prepared with ingredients that have been frozen or were frozen at source

i piatti contrassegnati con  sono vegetariani / vegetarian dishes

#### Allergeni

Arachidi e derivati	1	Soia	8
Frutta a guscio	2	Crostacei	9
Latte e derivati	3	Glutine	10
Molluschi	4	Lupini	11
Pesce	5	Senape	12
Sesamo	6	Sedano	13
Ova e derivati	7	Anidride solforosa	14



**C A P P E R**   
— BISTROT —

bevande e carta dei vini

## Birre Kottabos Messina ( Rocca di Caprileone)

Bionda Leonia, 33 cl €7

Bianca Despina, 33 cl €7

Rossa Berenice, 33 cl €7

## I Cocktails

Americappero €7

Aperol spritz €7

Gingerumotto €7

Negroni al caffè €7

## Bibite analcoliche

Gassosa, aranciata, spuma, chinotto

## Soft drinks

Lemon, orange, grape, chinotto citrus

€3

Acqua Fontalba, naturale/frizzante

€3

Acqua Ferrarelle

€4

# Bollicine

Spadafora, Brut, Enrica Spadafora, grillo, Camporeale €33

Planeta, Brut, carricante, Passopisciaro, Etna nord €34

Terrasol, Mandala, Brut, chardonnay, Frigintini €33

I Suoli Piripicchio Rosato, Ancestrale, nerello mascalese, Etna nord, Passopisciaro € 35

Franciacorta Ricci Curbastro, Brut, chardonnay pinot bianco e pinot nero, Lombardia €36

Franciacorta Ricci Curbastro, Brut, chardonnay pinot bianco e pinot nero, Lombardia, Magnum €70

Crémant di Borgogna, Veuve Ambal, chardonnay e gamay e pinot noir,

Borgogna €37

Delamotte, Champagne Brut, chardonnay e pinot noir e pinot meunier,

Francia €85

Maurice Grumier, Champagne Brut, blanc de noirs, 80% p. meunier,

20% pinot noir, Venteuil (Francia) €80

# Bianchi

- Tenuta Cuffaro, Bianco di Ida (frizzante), grillo e zibibbo, San Michele €27  
Rapinseri, Rabzir ( frizzante) , Viognier, Santa Ninfa €28  
Castelluccimiano, Miano, catarratto, Valledolmo €26  
Giovinco, Sgarretta, grillo, Sambuca di Sicilia €21  
Planeta, Chardonnay, Val di Mazara €37  
Baglio Bonsignore, Ol, grillo, Naro €30  
Spadafora, cataratto, Camporeale €21  
Spadafora, Principe G, grillo, Camporeale €28  
Franchetti, Passobianco, chardonnay, Etna nord, Passopisciaro €37  
Eudes, Etna Bianco, carricante, Etna sud est, Milo €32  
Girolamo Russo, Nerina, carricante, Etna nord Passopisciaro €52  
Gulfi, Valcanzria, carricante e chardonnay, Chiaramonte Gulfi €29  
Donnafugata, Vigna di Gabry, chardonnay, catarratto, blanc e viogner, Trapani€30  
Hauer, Salina bianco, inzolia e cataratto, Isole Eolie €30  
Tenuta La Favola, Assittati Sicilia DOC, grillo e moscato, Noto €26  
Donnafugata, La fuga, chardonnay, Trapani €28  
Rio Favara, Mizzica, moscato bianco, Ispica €35  
Terlan, Gewurztraminer, gewurztraminer, Alto Adige€32  
Terlan, Pinot grigio, pinot grigio, Alto Adige€35  
Dr. Thanisch, Riesling Trocken, Mosella, Germania €32

## Rosati

Tenuta la Favola, Chi dorme non piglia pesci, syrah, Noto €25

Spadafora, Don Pietro Rosè, nero d'avola, Camporeale €21

Daino, Cistus, nero d'avola, Riserva Naturale Santo Pietro Caltagirone €30

Girolamo Russo, Rosato Doc, nerello mascalese, Etna nord, Passopisciaro €35

## Rossi

Spadafora, Siriki, syrah, Camporeale €40

Donnafugata, Floramundi, cerasuolo di Vittoria €29

Castelluccimiano, Perric One, perricone, Valledolmo €25

Planeta, Burdese, cabernet sauv, franc, Val di Mazara €28

Spadafora, Syrah, syrah, Camporeale €20

Spadafora, Principe N, nero d'avola, Camporeale €20

Cos, Cerasuolo di Vittoria, frappato e nero d'avola, Vittoria €36

Cos, Frappato, frappato, Vittoria €29

Gulfi, Cerasuolo di Vittoria, frappato e nero d'avola, Chiaramonte Gulfi €29

Daino, Ilex, nero d'avola, Caltagirone €28

Daino, Suber, nero d'avola, frappato e alicante, Caltagirone €42  
Daino, Suber, nero d'avola, frappato e alicante, Caltagirone, Magnum €80  
Franchetti, Passorosso, nerello mascalese, Etna Nord, Passopisciaro €38  
Girolamo Russo, A' Rina, nerello mascalese, Etna nord Passopisciaro €38  
Girolamo Russo, San Lorenzo, nerello mascalese, Etna nord, Passopisciaro €75  
Eudes, Etna rosso, nerello mascalese e nerello cappuccio, Etna sud est, Milo €33  
Planeta, Controdanza, nero d'avola e merlot, Val di Noto €28  
Planeta, Santa Cecilia, nero d'avola, Val di Noto €35  
Tenuta La Favola, Rosso di pietra, nero d'avola, Noto €32  
Hauer, Salina rosso, nero d'avola e nerello mascalese, Isole Eolie €30  
Planeta, Nocera, nocera, Milazzo €32  
Tremollito, N'toni frappato, Licodia €32  
Meridio, Arundo, alicante, Chiaramonte Gulfi €38  
Baglio Bonsignore, IO, nero d'avola, Naro €34  
Donnafugata, Mille e Una Notte, nero d'avola, petit verdot e syrah, Trapani €80  
Terlan, Pinot nero, pinot noir, Alto Adige €32  
Pelissero, Barlet, nebbiolo, dolcetto e barbera, Piemonte, Treiso €23  
Borgogna Rouge, Domaine Michelot, pinot nero, Borgogna €45  
Nuits Saint Georges, Domaine Michelot, pinot nero, Borgogna €85

# Repertorio vecchie annate

## Old vintages

Santa Cecilia, Planeta, Nero D'Avola	2015 €60, 2016 €55, 2017 €50, 2018 €45, 2019€40
Burdese, Planeta, Cabernet Sauv, Franc	2013 €55, 2014 €50, 2015 €45, 2016 €40
A' Rina, Girolamo Russo, Nerello Mascalese	2016 €55, 2017 €50, 2018 €45
Corinto, Tenuta di Castellaro, Corinto	2017 €85
San Lorenzo, Girolamo Russo, Nerello Mascalese	2019 €80
Passorosso, Franchetti, Nerello Masc.	2015 €70, 2016 €65, 2017 €55, 2018 €50, 2020€ 45
Passobianco, Franchetti, Chardonnay	2016 €90, 2017 €60, 2019 €50, 2020€ 45
Cerasuolo, Manenti	2016 €55, 2017 €50, 2019 €45, 2020€ 40, 2021 €35
Nero ossidiana, Tenuta di Castellaro, Corinto e Nero D'Avola	2016 €70
Nerina, Girolamo Russo, Carricante	2019 €75
A.Occhipinti, Il Frappato, Vittoria	2019 €50 2020 €45
Spadafora, Chardonnay, chardonnay, Camporeale	2016 €50
Spadafora, grillo, Camporeale	2013 €70 2014 €65
Spadafora, nero d'avola, Camporeale	2014 €50
Spadafora, Enrica brut, grillo, Camporeale	2012 €45
Spadafora, Siriki, grillo, Camporeale	2015 €60
Tenuta la favola, La favola, nero d'avola, Pachino	2017 €55 2018 €50 2020 €40