



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 sensations 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 
— B I S T R O T —

menù

Antipasti

“Mare nostrum” assaggi vari di pesce €18

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

adattato per 2 persone / for 2 people € 26

“Terra nostra” assaggi vari di carne € 17

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

adattato per 2 persone / for 2 people € 24

Crudo di pesce

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

€32

Fagottino con zucchine, menta e salsa di cacio cavallo



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

€15

coperto €3

Primi piatti

Spaghetto con salsa di tenerezze, frutti di mare, zenzero e gambero rosso
Spaghetti pasta with tenerezze souce vegetables, seafood, ginger and red shrimp (4,9,10,13,*)
€17

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

Cous cous di pesce secondo tradizione Siciliana

Traditional Sicilian fish cous cous (4,5,9,10,13,*)

€28

Raviolo Modicano al contrario

... di maialino al sugo e salsa di ricotta affumicata

Stuffed ravioli with pork meat and smoked sauce ricotta cheese (3,7,10,13,*)
€15

Calamarata con ragu' di bufalo locale e la sua stracciatella

Calamarata pasta with local buffalo ragout and his stracciatella cheese (3,10)
€15

Anelletti al forno con ragu' bianco di agnello e tartufo

Anelletti pasta with lamb ragout and truffle in the oven (3,10,13)
€20

Melanzana ripiena di cavatelli alla norma

Stuffed aubergine of "cavatelli alla norma" (3,10)

€14

coperto €3

Secondi piatti

Coniglio “a stimpirata”

Rabbit “a stimpirata”, a typical recipe with olive and sweet and sour sauce (3,*)

€17

Costine di maialino laccato al vino cotto e cipolle arrosto

Pork ribs with cooked wine and roasted onion (14,**)

€16

Vitellina da latte con rucola e cacio cavallo stagionato

Veal chop with rocket and mature cacio cavallo cheese (3)

€20

Baccala' panato su ghiotta

Breaded codfish “alla ghiotta” a typical recipe with tomato, capers, olives, onion and basil (5,10,**)

€18

Frittura di paranza con salsa al limone

Mixed local fried fish whit lemon sauce (4,5,9,10,*)

€16

Pesce del giorno e polpo in guazzetto di gamberi

Fish of the day with octopus and shrimps stew (4,5,9,10,**)

€24

Tonno al sesamo, misticanza e salsa guacamole

Tuna with sesame small mixed salad and guacamole sauce (5,2**)

€24

Crocchette di macco di fave e salsa di peperoni

Fried balls with fava beans and peppers sauce (10,13,*)

€15

coperto €3

Desserts

Cassatina al cioccolato di bonajuto

Cassatina 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

Tiramisù

Tiramisù

(3,7,10)

€6

Cremolata

Sorbet with fruit

€5

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
Uova e derivati	7	Anidride solforosa	14

C A P P E R 
— B I S T R O T —

bevande e carta dei vini

Birra Tari Modica

Bronzo, english amber ale 5,8% 33 cl, €7

Malvarosa, special alla malvarosa 4,7% 33cl, €7

Birra Paul Bricius

Special ale 6,5% 33cl, €7

I Cocktails €7

Americappero

Aperol spritz

Gingerumotto

Negroni al caffè

Gin tonic

Bibite analcoliche €4

Gassosa, aranciata, spuma, chinotto

Soft drinks €4

Lemon, orange, grape, chinotto citrus

Acqua Fontalba, naturale/frizzante €3

Acqua Ferrarelle €4

Bollicine Sicilia

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

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

Terrasol, Brut, Mandala, chardonnay, Frigintini €33

Brut rose' Sicilia

Terrasol, Mandala, Brut, nero d'avola, Frigintini €36

I Suoli Piripicchio Rosato, Ancestrale, nerello mascalese, Etna nord,

Passopisciaro € 35

Bollicine Italia e Francia

Camilucci, Franciacorta, chardonnay, pinot nero e pinot bianco, Saiano
€40, magnum €85

Fabio Perrone, Alta Langa, pinot nero e chardonnay, Cuneo €50

Monfort, Trento doc classico, chardonnay e pinot nero, Trento €35

Crémant di Borgogna, Veuve Ambal, chardonnay e gamay e pinot noir,
Borgogna €37

Delamotte, Champagne Brut, chardonnay, pinot noir e pinot meunier,
Francia €85

Maurice Grumier, Champagne Brut, blanc de noirs, pinot meunier e
pinot noir, Venteuil Francia €80

Bianchi frizzanti Sicilia

Tenuta Cuffaro, Bianco di Ida, grillo e zibibbo, San Michele €27

Rapinzeri, Rabzir, Viognier, Santa Ninfa €28

Bianchi Sicilia

Castellucci Miano, Miano, catarratto, Valledolmo €26

Giovinco, Sgarretta, grillo, Sambuca di Sicilia €21

Planeta, Chardonnay, Val di Mazara €37

Casa Scalecchi, Artemis, grillo, Pachino €27

Spadafora, cataratto, Camporeale €21

Spadafora, Principe G, grillo, Camporeale €28

Franchetti, Passobianco, chardonnay, Etna nord, Passopisciaro €42

Giovinco, Etna Bianco, carricante, Etna nord, Passapisciaro €35

Girolamo Russo, Nerina, carricante, Etna nord, Passopisciaro €52

Gulfi, Valcanzjria, carricante e chardonnay, Chiaramonte Gulfi €29

Donnafugata, Vigna di Gabry, chardonnay, catarratto, blanc e viogner,

Trapani €30

Tenuta castellaro ,Bianco porticello, carricante e moscato, Isole Eolie €33

Tenuta La Favola, Assittati Sicilia DOC, grillo e moscato, Noto €26

Donnafugata, La fuga, chardonnay, Trapani €28

Vinisola , Zefiro, zibibbo secco, Pantelleria €27

Bianchi Italia e Estero

Terlan, Gewurztraminer, gewurztraminer, Alto Adige €32

Terlan, Pinot grigio, pinot grigio, Alto Adige €35

Weingut Leya, Terlaner classico, terlaner, Bolzano €45

Tercic, Ribolla gialla, ribolla gialla, Gorizia €38

Dr. Thanisch, Riesling Trocken, Mosella, Germania €32

Michel Redde, La Moynerie, Pouilly-Fumè, sauvignon blanc, Francia €55

Chateaux Fuisse, Tete de cuve', chardonnay, Borgogna, Francia €85

Diszno'ko, furmint dry, (tokaj) Ungheria €35

Drostdy-hof, Chenin Blanc, chenin, Sud Africa €30

Marlborough, Bishop's leap, Sauvignon blanc, Nuova Zelanda €35

Chateau Mercian, Yamanashi, koshu, Giappone nord €55

Rosati e orange Sicilia

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, Caltagirone €30

Girolamo Russo, Rosato Doc, nerello mascalese, Etna nord,

Passopisciaro €35

Gaetano Di Carlo, Cicco, orange, cataratto, Corleone €40

Rossi Sicilia

Spadafora, Siriki, syrah, Camporeale €40

Donnafugata, Floramundi, cerasuolo di Vittoria, Vittoria €29

Castelluccimiano, Perric One, perricone, Valledolmo €25

Planeta, Burdese, cabernet sauv+ franc, Val di Mazara €40

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

Guzman, Mamertino, nero d'avola e nocera, Tindari €27

Casa scalecci, l'Angela, petit verdot, Pachino €35

Daino, Suber, nero d'avola, frappato e alicante, Caltagirone €42,
magnum €80

Franchetti, Passorosso, nerello mascalese, Etna Nord, Passopisciaro €38

Girolamo Russo, A' Rina, nerello mascalese, Etna nord, Passopisciaro €40

Girolamo Russo, San Lorenzo, nerello mascalese, Etna nord, Passopisciaro
€80

Giovinco, Etna rosso, nerello mascalese e nerello cappuccio, Etna nord,
Passopisciaro €35

Planeta, Santa Cecilia, nero d'avola, Val di Noto €40
Tenuta La Favola, Rosso di pietra, nero d'avola, Noto €28
Tenuta di castellaro , Ypsilon, corinto nero, alicante e nero d'avola, Isole Eolie €33
Tremollito, N'toni frappato, Licodia €28
Meridio, Arundo, alicante, Chiaramonte Gulfi €38
Giovinco , Sgarretta rosso, nero d'avola, Sambuca di sicilia €21
Donnafugata, Mille e Una Notte, nero d'avola, petit verdot e syrah, Trapani €80

Rossi Italia e Estero

Terlan, Pinot nero, Alto Adige €32
Pelissero, Barlet, nebbiolo, dolcetto e barbera, Piemonte, Treiso €23
Ceretto, Barolo, Nebbiolo, Piemonte, Barolo €80
Pieropan, Rubenpan, Valpolicella classico, rondinella e corvina, Veneto, Monte
Garzon €45
Domaine Arnoux, Borgogne pinot noir, Borgogna, Francia €60
Sebastiani, Zinfandel, zinfandel, California €45
Fleur du cap, Fleur du cap, pinotage, Sud Africa €45
Las coandes, Las coandes, carmenere, Cileno €45
Bodegas protos, Ribera del Duero, Roble tinto, Spagna €45

Repertorio vecchie annate

Old vintages

Santa Cecilia, Planeta, Nero D'Avola	2015 €65, 2016 €60, 2017 €55, 2018 €50, 2019 €45
Maurice Grumier, Champagne Brut, blanc de noirs, 80%, Venteuil Francia	2019 €100
Burdese, Planeta, Cabernet Sauv, Franc	2013 €60, 2014 €55, 2015 €50, 2016 €45
A' Rina, Girolamo Russo, Nerello Mascalese	2016 €60, 2017 €55, 2020 €45
Corinto, Tenuta di Castellaro, Corinto	2017 €85
Hauner, Salina rosso, nero d'avola e nerello mascalese, Isole Eolie	2020 €40
San Lorenzo, Girolamo Russo, Nerello Mascalese	2019 €105, 2020 €90
Passorosso, Franchetti, Nerello Masc	2015 €85, 2016 €80, 2017 €75, 2018 €70, 2020€55, 2021 €50
Passobianco, Franchetti, Chardonnay	2016 €95, 2017 €70, 2019 €60, 2020 €55 2021 €50
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 €80, 2021 €70
A.Occhipinti, Il Frappato, Vittoria	2019 €50, 2020 €45
Spadafora, Chardonnay, chardonnay, Camporeale	2016 €50
Spadafora, grillo, Camporeale	2013 €70, 2014 €65, 2019€40
Spadafora, nero d'avola, Camporeale	2014 €50
Spadafora, Enrica brut, grillo, Camporeale	2012 €45
Spadafora, Siriki, grillo, Camporeale	2015 €70, 2017 €60
Tenuta la favola, La favola, nero d'avola, Pachino	2017 €55, 2018 €50, 2020 €40
Domaine Michelot, Borgogna Rouge, pinot nero, Borgogna	2020 €70
Domaine Michelot, Nuits Saint Georges, pinot nero, Borgogna	2018 €100