



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

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

€20

adattato per 2 persone / for 2 people € 32

### Crudo di pesce

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

€S.Q.

### Braciola di faraona con crema di patate e porri

Guinea fowl chop whit potatoes cream and leeks (3,10,14,\*\*)

€16

### Tartare di vitello, misticanza e maio al capperi

Veal tartare, small mixed salad and caper mayo (3,7,8,10,12,14,\*)

€18

### Fagottino con caponata e salsa di cacio cavallo

Little bundle of phyllo dough with caponata and cacio cavallo cheese sauce (3,10,13,14)

€16

coperto €4

Diritto di tappo € 10 p.b.

## Primi piatti

Spaghetti con granchio

Spaghetti with crab (3,9,10\*)

€ 38 x2 persone\for 2 people

Riassunto di Sicilia

Linguina con salsa di bottarga, mandorle, arancia e tartare  
di ricciola affumicata

Summary of Sicily

minardo

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

€21

Gnocchi allo scoglio in bianco con pomodorini confit

Seafood gnocchi with dry cherry tomato (4,5,7,9,10\*\*)

€20

Spaghetti con astice

Spaghetti with lobster (3,9,10\*)

€80 x2 persone\for 2 people

Busiata con pancia di maialino, patate, basilico e provola locale

Busiata with pig belly, basil, potatoes cream and fresh local cheese (3,10,13)

€ 18

minardo

Calamarata alla canapa con ragù di cinghiale e rosmarino

Hemp calamarata with wild boar ragout and rosemary (3,10,13,14,\*\*) )

€17

minardo

Tagliatella all'uovo con nocciole e tartufo

Egg tagliatella with truffle and hazelnuts (2,3,7,10,\*\*) )

€27

minardo

coperto €4

Dritto di tappo € 10 p.b.

## Secondi piatti

**Costolette di agnello con pistacchio e bietola saltata**

Lamb chops with pistachio and bietola vegetables (2)

€28

**Tagliata di vitello con pere, mele e zenzero**

Sliced veal with apples, pears and ginger (3)

€ 26

**Tonno scottato al sesamo, con salsa guacamole e misticanza**

Seared tuna with sesame, guacamole sauce and small mixed salad (5,6,\*\*)

€25

**Frittura di “capputtedda” con salsa di soia e limone**

Fried “capputtedda” fish with soy sauce and lemon (4,8,10,\*)

€22

**Pesce del giorno con pomodoro, capperi e olive**

Fish fillet of the day with tomato, olives and capers (4,5,8,9,14,\*)

€27

**Astice con bisque' e pomodorino**

Lobster with bisque and cherry tomato (3,9)

€80

**Crocchette di macco di fave con asparagi**

Fried balls with fava beans with asparagus (10,13,\*)

€17



coperto €4

Diritto di tappo € 10 p.b.

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



bevande e carta dei vini

## Birra Tari Modica

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

Trisca, blanche 5 % 33 cl, €7

## Birra Paul Bricius Vittoria

Special ale 6,5% 33cl, €7

I Cocktails €8

Americappero

Aperol spritz

Negroni al caffè

Gin tonic

Bibite analcoliche €4

Soft drinks

Gassosa, aranciata, spuma, chinotto

Lemon, orange, grape, chinotto citrus

Acqua Fontalba, naturale/frizzante €4

Acqua Ferrarelle €4

Diritto di tappo €10 p.b.



## Bollicine Sicilia

Spadafora, Brut, Enrica Spadafora, grillo, Camporeale €40

Planeta, Brut, carricante, Passopisciaro, Etna nord €38

Terrasol, Brut, Mandala, chardonnay, Frigintini €36

## Brut rose' Sicilia

Terrasol, Mandala, Brut, nero d'avola, Frigintini €38

Paolo cali', Mood, frappato ancestrale, Vittoria €37

## 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 €32

## Bianchi Sicilia

Castellucci Miano, Miano, cataratto, Valledolmo €26

Giovinco, Sgarretta, grillo, Sambuca di Sicilia €23

Planeta, Chardonnay, Val di Mazara €42

Casa Scalecchi, Artemis, grillo, Pachino €27

Spadafora, cataratto, Camporeale €23

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 €32

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

Trapani €33

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

Tenuta La Favola, Assittati Sicilia DOC, grillo e moscato, Noto €28

Donnafugata, La fuga, chardonnay, Trapani €28

Vinisola , Zefiro, zibibbo secco, Pantelleria €27

## Bianchi Italia e Estero

- Terlan, Gewurztraminer, gewurztraminer, Alto Adige €38  
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 €35  
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 €23  
Daino, Cistus, nero d'avola, Caltagirone €33  
Girolamo Russo, Rosato Doc, nerello mascalese, Etna nord,  
Passopisciaro €35  
Gaetano Di Carlo, Cicco, orange, cataratto, Corleone €44

## Rossi Sicilia

Spadafora, Siriki, syrah, Camporeale €40

Donnafugata, Floramundi, cerasuolo di Vittoria, Vittoria €32

Castelluccimiano, Perric One, perricone, Valledolmo €25

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

Spadafora, Syrah, syrah, Camporeale €23

Spadafora, Principe N, nero d'avola, Camporeale €23

Cos, Cerasuolo di Vittoria, frappato e nero d'avola, Vittoria €38

Cos, Frappato, frappato, Vittoria €33

Gulfi, Cerasuolo di Vittoria, frappato e nero d'avola, Chiaramonte Gulfi €31

Guzman, Mamertino, nero d'avola e nocera, Tindari €32

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

Daino, Suber, nero d'avola, frappato e alicante, Caltagirone €44,  
magnum €85

Franchetti, Passorosso, nerello mascalese, Etna Nord, Passopisciaro 40

Girolamo Russo, A' Rina, nerello mascalese, Etna nord, Passopisciaro €42

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

Giovinco, Etna rosso, nerello mascalese e nerello cappuccio, Etna nord,  
Passopisciaro €38

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 €23  
Donnafugata, Mille e Una Notte, nero d'avola, petit verdot e syrah, Trapani €80

## Rossi Italia e Estero

Terlan, Pinot nero, Alto Adige €38  
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 €70, 2016 €65, 2017 €60, 2018 €55, 2019 €50
Maurice Grumier, Champagne Brut, blanc de noirs, 80%, Venteuil Francia	2019 €110
Burdese, Planeta, Cabernet Sauv, Franc	2013 €65, 2014 €60, 2015 €55, 2016 €50
A' Rina, Girolamo Russo, Nerello Mascalese	2016 €70, 2017 €65, 2020 €50
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 €95, 2016 €85, 2017 €80, 2018 €75, 2020€60, 2021 €55
Passobianco, Franchetti, Chardonnay	2016 €95, 2017 €80, 2019 €65, 2020 €60, 2021 €55
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 €85, 2021 €75
A.Occhipinti, Il Frappato, Vittoria	2019 €50, 2020 €45
Spadafora, Chardonnay, chardonnay, Camporeale	2016 €55
Spadafora, grillo, Camporeale	2013 €70, 2014 €65, 2019€45
Spadafora, nero d'avola, Camporeale	2014 €65
Spadafora, Enrica brut, grillo, Camporeale	2012 €70
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