



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 € 30

“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 € 28

Crudo di pesce €32

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

Fagottino con funghi cardoncelli e salsa cacio e pepe €15 

Little bundle of phyllo dough with cardoncelli mushrooms and cacio e pepe sauce (3,10,*)

Formaggi siciliani € 12 

Typical cheese from Sicily (3)

coperto €4

Primi piatti

Spaghetto con granchio e frutti di mare

Spaghetti with crab and seafood (3,4,5,9,10*)

€ 36 x2 persone

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,*)

€19

minardo
pastificio artigianale

A noi la pasta con le sarde piace così'!!!!!!

That's how we love pasta with sardines! (2,5,10)

€15

minardo
pastificio artigianale

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 ricotta cheese sauce (3,7,10,13,*)

€14

Calamarata alla canapa con ragu' bianco di vitello tagliato al coltello, erbe selvatiche

di stagione e noci

Hemp calamarata with white veal ragout knife-chopped, seasonal wild herbs and walnuts (2,3,10,13)

€ 15

minardo
pastificio artigianale

Tagliatella all'uovo con porcini, insalata di funghi e chips di cacetto

Egg tagliatella with porcini mushrooms, mushrooms salad and cacetto cheese crispy (3,7,10**) 

€20

minardo
pastificio artigianale

coperto €4

Secondi piatti

Coscia di faraona con spinaci e salsa di sedano rapa

Guinea fowl leg with spinach and celeriac sauce (3,**)

€ 16

Filetto di vitello scaloppato con salsa al nerello mascalese e finferli

Veal fillet with nerello mascalese sauce and chanterelles (3,10,14)

€ 28

Tagliata di bufalo locale con sanapo ripassato

Cut of local buffalo with sautéed sanapo vegetables

€ 24

Polpo scottato con spuma di patate affumicata e pomodorini confit

Seared octopus with smoked potatoes sauce and cherry tomato confit (3,4,**)

€ 22

Frittura di “capputtedda” con salsa al limone

Fried “capputtedda” fish with lemon sauce (4,10,*)

€ 18

Lampuga scottata con salsa di castagne, salicornia e chips di zucca

Seared dolphinfish with chestnut, salicornia and pumpkin chips (2,5*)

€ 22

Astice con bisque' e pomodorino

Lobster with bisque and cherry tomato (3,9)

€ 80

Crocchette di macco di fave e salsa di zucca

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

€ 15



coperto €4

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

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, catarratto, 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, catarratto, 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