

PIATTI D'ENTRATA
APPETIZER

Tagliere di formaggi e salumi siciliani
Cheese and sicilian cured meat platter
€ 18,00

*Arancino di pesce, gambero bianco e rosso marinato con menta, zuppetta di cozze, palombo fritto e cipolla in agro dolce, insalata di mare, spatola e sarda gratinata

*Fish arancino (fried rice ball), red and white shrimp with mint, mussel soup, fried dogfish and sweet and sour onion, sea salad, spatula and gratinated sardines fish
€ 20,00

Crostone di grani antichi, zucchine trifolate, uovo e primo sale di capra con pesto di prezzemolo
Crostone, a large crouton made with ancient wheat, sauteed zucchini, egg and fresh goat cheese served with parsley pesto
€ 12,00

Crudo di pesce marinato su misticanza**
*Marinated raw fish** with mixed salad*
€ 18,00

Guancia* di vitello con bietola e patate
Veal cheek with vegetable "bietola" and potatoes
€ 12,00

Antipasto tipico modicano* (arancino al ragù, cacio cavallo e miele, ricotta infornata, salsiccia secca, olive e pagnottina condita con capulato e caponata)
*Typical starter from Modica** (arancino with ragout, caciocavallo cheese with honey, ricotta cheese, dry sausage, olives and small sandwich with dry tomato and caponata)
€ 12,00

PRIMI PIATTI
MAIN COURSE

Linguina con zucchine trifolate, guancia e pecorino
Linguina pasta with sauteed zucchini, pork cheek and pecorino cheese
€ 12,00

Spaghettone alla Norma con salsa di datterino e ricotta salata di capra
Norma Spaghettone with datterino tomato sauce and goat salted ricotta cheese
€ 10,00

Tagliatella all'uovo* con ragù di coniglio e rosmarino
Tagliatelle egg pasta with rabbit ragout and rosemary*
€ 13,00

Cavatone* con ragù del pescatore
Cavatone pasta with fresh fish*
€ 13,00

Ravioli di ricotta* e maggiorana con sugo di maiale
Ravioli stuffed ricotta cheese and marjoram with pork sauce*
€ 12,00

Mezzo pacchero* con crema di tenerezze, lime, zenzero e pescato
Calamarata pasta with "tenerezze" vegetable sauce, lime, ginger and fish*
€ s.v

Pasta con macco di fave
Pasta with creamy fave bean
€ 10,00

SECONDI PIATTI
SECOND COURSE

Tagliata di vitello con fagiolino e fior di sale di Nubia
Local veal steak with green bean and flower salt from Nubia
€ 8,00 l'etto / € 8,00 por 100g

Trancio di pesce* e verdure al vapore con olio e menta
Daily fish slice and steamed vegetables with oil and mint*
€ 18,00

Vellutata di fava cottoia, alloro e cialda di pane
Creamy "fava cottoia" bean, bay tree and crispy bread
€ 13,00

Frittura di paranza*
*Fried fish**
€ 18,00

Bollito, carote, patate e sedano al vapore
Boiled beef with steamed carrots, potatoes and celery
€ 12,00

Insalatina di trippa, pesto di prezzemolo e capperi, limone e pepe bianco
Tripe salad with parsley pesto and capers, lemon and white pepper
€ 10,00

Spezzato d'asino a bassa temperatura, cipolla in agrodolce e pomodorini al forno
Donkey stew at low temperature, sweet and sour onion and roasted tomatoes
€ 15,00

CAPPER



— BISTROT —

Per info e prenotazioni:

393 9078088

Coperto € 3,00

CONTORNI SIDE DISH

Tenerezze con limone
Seasonal vegetables with lemon
€ 7,00

Misticanza
Mixed salad
€ 6,00

Patate al vapore con olio alla menta
Steamed potatoes with mint oil
€ 6,00

Burrata di Buccheri con datterino, misticanza e basilico
"Burrata" from Buccheri dressed with datterino, mixed salad and basil
€ 9,00

DOLCI BOMBONIERE DESSERT

Semifreddo al mango con cuore al torroncino e coulis di pesca
Mango semifreddo (ice-cream cake) served with peach coulis
€ 6,00

Caffè bianco di Andrea e scaglie di cioccolato di Modica
Andrea coffee ice-cream and Modica chocolate
€ 4,00

Tagliere di formaggi e marmellate
Sliced Sicilian cheese with jams or marmelades
€ 12,00

Cannolo di ricotta e salsa calda al cioccolato di Modica
Cannolo with goat ricotta cheese and hot chocolate from Modica
€ 6,00

Setteveli e crema chantilly
Seven veils cake and chantilly cream
€ 6,00

Lampo di pistacchio con frutta fresca e pistacchi
Pistachio and raspberries (ice-cream cake) served with fresh fruit and pistachio
€ 6,00

PROFUMO DELL'ORTO VEGETARIAN MENÙ

Crostone di grani antichi, zucchine trifolate, uovo e primo sale di capra con pesto di prezzemolo
Crostone, a large crouton made with ancient wheat, sauteed zucchini, egg and fresh goat cheese served with parsley pesto

Spaghettone alla norma con salsa di datterino e ricotta salata di capra
Norma Spaghettone with datterino tomato sauce and goat salted ricotta cheese

Vellutata di fava cottoia, alloro e cialda di pane
Creamy "fava cottoia" bean, bay tree and crispy bread

Percorso completo / all inclusive menù
€ 23,00

LA CACCIA DEL CONTADINO MEAT MENÙ

Guancia* di vitello con bietola e patate
Veal cheek with vegetable "bietola" and potatoes*

Tagliatella all'uovo* con ragù di coniglio e rosmarino
Tagliatella egg pasta with rabbit ragout and rosemary*

Spezzato* d'asino a bassa temperatura, cipolla in agrodolce e pomodorini al forno
Donkey stew at low temperature, sweet and sour onion and roasted tomatoes*

Percorso completo / all inclusive menù
€ 25,00

GIORNATA DI PESCA FISH MENÙ

*Arancino di pesce, gambero bianco e rosso marinato con menta, zuppetta di cozze, palombo fritto e cipolla in agro dolce, insalata di mare, spatola e sarda gratinata.

*Fish arancino (fried rice ball), red and white shrimp with mint, mussel soup, fried dogfish and sweet and sour onion, sea salad, spatula and gratinated sardines fish

Cavatone* con ragù del pescatore
Cavatone pasta with fresh fish*

Frittura di Paranza*
*Fried fish**

Percorso completo / all inclusive menù
€ 35,00

MENÙ TRADIZIONALE TRADITIONAL MENÙ

Antipasto tipico modicano* (arancino al ragù, cacio cavallo e miele, ricotta infornata, salsiccia secca, olive e pagnottina condita con capulato e caponata)
*Typical starter from Modica** (arancino with ragout, caciocavallo cheese with honey, ricotta cheese, dry sausage, olives and small sandwich with dry tomato and caponata)

Ravioli* di ricotta e maggiorana con sugo di maiale
Stuffed ravioli with ricotta cheese and majoram served with pork sauce*

Bollito, carote, patate e sedano al vapore
Boiled beef with steamed carrots, potatoes and celery

Calice di vino locale Terrasol
Glass of local wine by Terrasol

Percorso completo / all inclusive menù
€ 25,00