

# CAPOFARO

PRANZO  
Lunch



## IL RISTORANTE DI CAPOFARO

Il ristorante di Capofaro è l'inizio di un percorso nel cuore dei profumi e sapori siciliani, nel rispetto della tradizione e con una calibrata sensibilità contemporanea.

*The restaurant at Capofaro sets you on a path towards the heart of Sicilian aromas and tastes, balancing tradition and contemporary sensibility.*

### Chef

Ludovico De Vivo

Responsabile sala \ *restaurant manager*

Vincenzo Saladino

## LUDOVICO DE VIVO

Cuoco eclettico, campano d'origine ma dal respiro internazionale, è l'interprete della passione dei Tasca d'Almerita per la buona cucina, di una storia gastronomica profonda e ricchissima che unisce la lezione dei "monsù" (cuochi delle case aristocratiche siciliane e napoletane) e i saperi contadini degli antichi feudi siciliani, arrivando fino ai giorni nostri.

L'immersione in un ecosistema legato al vino è alla base di menù dove i piatti dialogano con le etichette e le tenute Tasca d'Almerita. Il fulcro della cucina è il serbatoio di sapori concentrati dal sole, dal mare e dalla terra vulcanica di Salina, trasformati nel rispetto della loro essenza con tecniche che ne esaltano la leggerezza.

Un percorso di gusto e di etica che passa dal concetto di "Chilometro corto": un sistema di orti di Capofaro fornisce il 70 per cento dei vegetali usati in cucina; il grano antico per il pane e la pasta e altri prodotti genuini dalla tenuta Tasca d'Almerita di Regaleali; l'olio è ottenuto dalla spremitura di olive delle tenute di Regaleali e di Mozia. Il pane di Capofaro è stato premiato dalla Guida dei Ristoranti del Gambero Rosso 2018 come "Miglior pane in tavola" d'Italia. Il ristorante Capofaro è membro de Le Soste di Ulisse.

## Ludovico De Vivo

*An eclectic chef from Campania, whose style fuses international influences while also playing homage to the Tasca d'Almerita passion for honest, genuine food. Rooted in a rich and profound gastronomic history, Ludovico's cuisine weaves together lessons of the 'monsu' (the chefs of the Sicilian and Neapolitan aristocratic homes) with peasant knowledge from historical Sicilian feudal estates, arriving finally at the present day.*

*Immersion in an ecosystem tied to wine is central to the menu; where all of the dishes that embody the sun, sea and volcanic land of Salina can be paired with Tasca's bottles from their five wine estates. Ingredients are treated with respect, using techniques that enhance their true essence.*

*Inspired by the concept of 'zero kilometer' cooking, Capofaro's vegetable gardens provide 70% of the fresh produce used in the kitchen. The wheat for the bread and pasta comes from the Tasca family home, the Regaleali estate in the centre of Sicily. The olive trees growing in the estates of Mozia and Regaleali provide the extra virgin olive oil for the kitchen. The Capofaro bread was voted 'best bread on the table in Italy' by the Gambero Rosso Restaurant Guide 2018. The Capofaro kitchen is now a member of the guide to restaurants 'Le Soste di Ulisse'.*

## PRANZO \ Lunch

### Antipasti

Selezione di salumi artigianali siciliani <i>A selection of artisan sicilian charcuterie</i>	18 euro
Selezione di formaggi del territorio <i>A selection of regional cheeses</i>	18 euro
Crudo di pesce* del giorno <i>Raw fish* of the day</i>	24 euro
Selezione di prosciutti di pesce* di nostra produzione <i>Selection of cured fish* made at Capofaro</i>	20 euro
Insalata di pomodori misti e capperi di Salina <i>Salad of tomatoes and capers from Salina</i>	14 euro
Misticanza con dressing alla senape, miele, limone e semi misti <i>Mesclun salad with mixed seeds and a honey, mustard and lemon dressing</i>	16 euro
Insalata tiepida di quinoa, zucchine e gamberi rossi* con dressing alla Malvasia <i>Warm salad of quinoa, courgette and prawns* with a Malvasia dressing</i>	20 euro

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

\* Per tutelare la freschezza degli alimenti e garanzia igienica, alcuni alimenti sono stati bonificati con tecnica di abbattimento rapido di temperatura e decongelamento secondo reg. CE 853/04.

*Some of the dishes and food served contain ingredients that may cause allergies or intolerances. Please be sure to notify us of any allergies or intolerances, and we will be happy to offer solutions. \*In order to preserve the freshness and hygienic safety of food, some ingredients have been cooled down and defrosted according to the CE regulation 853/04*

## PRANZO \ Lunch

### Primi

Spaghetti al pomodorino siciliano di Salina e datterino 20 euro  
(pasta di Gragnano con grani antichi di Regaleali, varietà Perciasacchi e Tumminia o Senatore Cappelli)  
*Spaghetti with 'siccagno' and 'datterino' tomatoes from Salina.  
(pasta made in Gragnano with ancient grains grown at the Regaleali estate, varieties: Perciasacchi and Tumminia or Senatore Cappelli)*

Pasta del giorno 22 euro  
(pasta di Gragnano con grani antichi di Regaleali, varietà Perciasacchi e Tumminia o Senatore Cappelli)  
*Pasta of the day  
(pasta made in Gragnano with ancient grains grown at the Regaleali estate, varieties: Perciasacchi and Tumminia or Senatore Cappelli)*

### Secondi

Filetto di pesce\* del giorno alla griglia con patate 28 euro  
e verdure dell'orto  
*Grilled fish\* fillet of the day, served with potatoes and garden vegetables*

Tagliata di filetto\* di vacca siciliana 22 euro  
con verdure dell'orto e patate  
*Cuts of Sicilian beef fillet\* with garden vegetables and potatoes*

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

\* Per tutelare la freschezza degli alimenti e garanzia igienica, alcuni alimenti sono stati bonificati con tecnica di abbattimento rapido di temperatura e decongelamento secondo reg. CE 853/04.

*Some of the dishes and food served contain ingredients that may cause allergies or intolerances. Please be sure to notify us of any allergies or intolerances, and we will be happy to offer solutions. \*In order to preserve the freshness and hygienic safety of food, some ingredients have been cooled down and defrosted according to the CE regulation 853/04*

## PRANZO \ Lunch

### Sandwich

Il toast (prosciutto cotto di maialino nero dei Nebrodi e formaggio fresco di pecora) 15 euro

*Toasted sandwich (cooked Nebrodi mountain ham and fresh sheep's milk cheese)*

Club sandwich eoliano 20 euro

*Aeolian club sandwich*

Panino vegetariano 18 euro

(con caponata di melanzane e ricotta infornata)

*Vegetarian sandwich*

*(with aubergine caponata and baked ricotta)*

### Dessert

Tagliata di frutta 15 euro

*A selection of freshly prepared fruit*

I nostri gelati e sorbetti (2 gusti) 12 euro

*Homemade ice cream and sorbet (2 flavours)*

Dessert del giorno 16 euro

*Dessert of the day*

Granita del giorno 7 euro

*Granita of the day*

Tutti i sandwich sono accompagnati da verdure sott'aceto fatte in casa e cucunci.  
*All sandwiches are served with homemade pickled vegetables and cucunci (caper berries, the fruits of the caper plant).*

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

\* Per tutelare la freschezza degli alimenti e garanzia igienica, alcuni alimenti sono stati bonificati con tecnica di abbattimento rapido di temperatura e decongelamento secondo reg. CE 853/04.

*Some of the dishes and food served contain ingredients that may cause allergies or intolerances. Please be sure to notify us of any allergies or intolerances, and we will be happy to offer solutions. \*In order to preserve the freshness and hygienic safety of food, some ingredients have been cooled down and defrosted according to the CE regulation 853/04*

Il team di cucina è a disposizione  
per soddisfare ogni richiesta speciale  
per eventuali intolleranze e allergie:  
non esitate a segnalarcele.

*The kitchen team are at your complete  
disposal regarding any intolerances or allergies.  
Please do not hesitate to let us know  
if you have special requirements.*



PARTNER UFFICIALI 2018