

CAPOFARO

CENA

Dinner



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 pesce fresco proviene dal mare delle Eolie; 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.

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'.

TASTING MENU DINNER

CAPOFARO 2018.

- Si consiglia il menu degustazione per tutto il tavolo
Tasting menus should be ordered by the entire table

~ 1

LA MIA TRADIZIONE
My traditions

Casa e convento, fattoria e mercato: un omaggio sincero alla cucina siciliana che si tramanda di generazione in generazione
Food that plays homage to true Sicilian cuisine, drawing inspiration from home and convent, farm and market, passed down from generation to generation.

Tartare di vacca siciliana, salsa di acciughe, olive nere e pane
Sicilian beef tartar, anchovy sauce, black olives and bread

Misticanza aromatica dall'orto di Ludovico
Aromatic mesclun greens from Ludovico's garden

Mezzi paccheri con cernia*, tenerumi, zucchine e capperi
"Mezzi paccheri" with local grouper fish, courgette, tendrils and capers*

Triglia* con patate schiacciate e capperi
Red mullet with crushed potatoes and capers*

oppure / or

Punta di petto con zucchine e prezzemolo
36h slow cooked brisket with courgette, parsley sauce and winegar

Pane e fichi
Figs sorbet, toffee sauce and "Senatore Cappelli" bread foam

5 portate | 95 euro
5 courses | 95 euro

Abbinamento vini proposto dal nostro sommelier | 45 euro
Wine pairings proposed by our sommelier | 45 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*

~ 2

APPUNTI DI VIAGGIO Travel diary

Un itinerario creativo dove le ispirazioni di cucine lontane incontrano la potenza dei sapori isolani
A gastronomical journey, combining inspiration from far off kitchens with the influence of powerful island flavours

Fagottini di foglie di capperi, sgombro* e finocchio fermentato
Rolled caper leaves with mackerel and fermented fennel*

Millefoglie di testina di maiale e alalunga con salsa piccante, limone e cavolo
Pork jelly and raw albacore tuna with spicy, lemon and green leaf sauce

Ravioli alle sarde*
Sardine ravioli with wild fennel broth*

Risotto all'estratto di mare
Risotto with fish soup reduction, almond cream and raw fish

Ricciola* con chutney di peperoni, salsa di cipolle bruciate e basilico
Amberjack with mixed pepper chutney, burned onion sauce and basil*

La foresta nera
Black forest

6 portate | 120 euro
6 courses | 120 euro

Abbinamento vini proposto dal nostro sommelier | 60 euro
Wine pairings proposed by our sommelier | 60 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 scongelamento 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*

~ 3

L'ORTO DI LUDOVICO
Ludovico's garden

Una proposta vegetariana con la migliore materia prima,
raccolta a pochi passi da voi
*A vegetarian proposal of the best raw ingredients,
harvested just a few steps away from you*

Misticanza aromatica dall'orto di Ludovico
Aromatic mesclun greens from Ludovico's garden

Spaghetti al pomodorino siccagno di Salina e datterino (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 Regaleali estate, variety: Perciasacchi and Tumminia or Senatore Cappelli)*

Cavolo e rapa
Purple kohlrabi and beetroot

Crostata alla frutta
Our fruit tart

4 portate | 70 euro
4 courses | 70 euro

Abbinamento vini proposto dal nostro sommelier | 30 euro
Wine pairings proposed by our sommelier | 30 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*

MENU DINNER

CAPOFARO 2018.

Il pane è prodotto da noi con grani antichi coltivati a Regaleali, varietà Senatore Cappelli e Russello. Tutti i grani sono moliti a pietra. Serviamo il nostro pane con un burro d'olio extravergine d'oliva della Tenuta Regaleali Tasca d'Almerita e sale di Mozia.

We bake our bread using ancient grains cultivated at Regaleali estate, the varieties are Senatore Cappelli and Russello. All grains are stone ground.

We serve our bread with butter made from extra virgin olive oil, from Regaleali estate and salt from the island of Mozia.

ANTIPASTI

Fagottini di foglie di capperi, sgombro* e finocchio fermentato <i>Rolled caper leaves with mackerel* and fermented fennel</i>	22 euro
Cavolo trunzo e rapa <i>Purple kohlrabi and beetroot</i>	18 euro
Tartare* di vacca siciliana, salsa di acciughe, olive nere e pane <i>Sicilian beef tartar*, anchovy sauce, black olives and bread</i>	20 euro
Crudo di mare all'insalata <i>Raw and cooked fish salad with a ceviche dressing</i>	24 euro
Misticanza aromatica dall'orto di Ludovico <i>Aromatic mesclun greens from Ludovico's garden</i>	16 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*

PRIMI

Ravioli alle sarde* <i>Sardine* ravioli with wild fennel broth</i>	24 euro
Mezzi paccheri con cernia*, tenerumi, zucchine e capperi <i>"Mezzi paccheri" pasta with local grouper fish*, courgette, tenerumi and capers</i>	24 euro
Spaghetti al pomodorino siccagno di Salina e datterino <i>Spaghetti with 'siccagno' and 'datterino' tomatoes from Salina</i>	20 euro
Insalata di rigatoni con pecorino, aglio, pomodorini, olive appassite e pinoli <i>"Rigatoni pasta" salad with Sicilian pecorino cheese, garlic cream, sweet tomato, sundried olives and pine-nuts</i>	22 euro
Risotto all'estratto di mare <i>Risotto with fish soup reduction, almond cream and raw fish</i>	26 euro

Tutte le paste secche sono prodotte a Gragnano con grani antichi di Regaleali, varietà Perciasacchi e Tumminia

All our pasta are made in Gragnano using ancient grains cultivated at Regaleali estate, the varieties are Perciasacchi and Tumminia.

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 scongelamento 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*

SECONDI

Pescato* del giorno <i>Catch* of the day swith vegetables</i>	--
Ricciola* con chutney di peperoni, salsa di cipolle bruciate e basilico <i>Amberjack* with mixed pepper chutney, burned onion sauce and basil</i>	32 euro
Triglia* con patate schiacciate e capperi <i>Red mullet* with crushed potatoes and capers</i>	32 euro
Hamburger di agnello e anguria <i>Lamb burger with tomato and caramelized water melon</i>	28 euro
Punta di petto con zucchine e prezzemolo alla scapece <i>36h slow cooked brisket with zucchini, parsley sauce and winegar</i>	28 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*

DESSERT

Ricotta e pesca <i>Ricotta cheese mousse, peach sorbet, berries powder with kiwi and green apple juice</i>	22 euro
Un tiramisù alle Eolie <i>Caper tiramisù with biscuit icecream, bitter coffee jelly and caper milk foam</i>	20 euro
La foresta nera <i>Black Forest with cherry sorbet, chocolate mousse and crispy choco leaf</i>	22 euro
Pane e fichi <i>Figs sorbet, toffee sauce and "Senatore Cappelli" bread foam</i>	20 euro
Crostata alla frutta <i>Our fruit tart</i>	18 euro
I nostri gelati e sorbetti (2 gusti) <i>Homemade ice cream and sorbet (two flavours)</i>	12 euro
Tagliata di frutta <i>A plate of freshly prepared fruit</i>	15 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*



RELAIS &
CHATEAUX.

PARTNER UFFICIALI 2018



Hennessy

GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



ABSOLUT ELYX

