

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*

Gianmichele Fois

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.

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, Ludovicos'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.

SANDWICH

Il toast prosciutto e formaggio - con pane bianco o integrale - <i>Ham and cheese toast</i> - <i>white or whole wheat bread</i> -	15 euro
Pane cunzato vegetariano - ricotta, capperi, mandorle e pomodori secchi - <i>Vegetarian pane cunzato</i> - <i>ricotta, capers, almonds and sundried tomatoes</i> -	16 euro
Club sandwich eoliano - alalunga sott'olio, bottarga, pomodoro, insalata e limone candito - <i>Aeolian club sandwich</i> - <i>albacore tuna in oil, bottarga, tomato, salad, candied lemon</i> -	20 euro

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*

ANTIPASTI \ Starters

Selezione di salumi dei Nebrodi <i>A selection of Nebrodi charcuterie</i>	18 euro
Selezione di formaggi siciliani <i>A selection of sicilian cheeses</i>	18 euro
Selezione di prosciutti di pesce* di nostra produzione <i>A selection of homemade cured fish*</i>	18 euro
Crudo di pesce* del giorno <i>Raw fish* of the day</i>	22 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*

INSALATE \ Salads

Insalata di pomodori misti e capperi di Salina <i>Tomato and caper salad from Salina</i>	14 euro
Insalata tiepida di quinoa, zucchine e gamberi rossi* con dressing alla Malvasia <i>Warm salad of quinoa, courgette and prawns*</i> <i>with a Malvasia dressing</i>	20 euro
Misticanza dell'orto di Ludovico <i>Mesclun salad from Ludovico's garden</i>	18 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 \ First Courses

La nostra pasta viene prodotta a Gragnano con grani antichi di Regaleali, varietà Senatore Cappelli

Our pasta is made in Gragnano with ancient grains grown at the Regaleali Estate, Senatore Cappelli variety

Spaghetti al pomodorino siccagno di Salina e datterino 22 euro
Spaghetti with 'siccagno' and 'datterino' tomatoes from Salina

Pasta con il nostro pesto di basilico 18 euro
Pasta with our basil pesto

Pasta del giorno 22 euro
Pasta of the day

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 congelamento 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 \ Second Courses

Filetto di pesce* del giorno alla griglia con patate 26 euro
Grilled fish fillet of the day, served with potatoes*

Tagliata di filetto di vacca siciliana 24 euro
con verdure dell'orto
Cuts of Sicilian beef fillet with vegetables from our garden

DESSERT

Dessert del giorno 16 euro
Dessert of the day

I nostri gelati e sorbetti (2 gusti) 12 euro
Our homemade ice-cream and sorbet (2 flavours)

Tagliata di frutta 16 euro
A selection of freshly prepared fruit

Chef Pasticciere \ Pastry chef
Gabriele Camiolo

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 2019

FONDE EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★

Dom Pérignon
♥

Hennessy

GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY




CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims


CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE

CHAMPAGNE
DEPUIS 1859
**DUVAL-
LEROY**

1692

TAYLOR'S®

ABSOLUT ELYX

