

# CAPOEIRO

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*

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 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 di 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 2019.

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

~ 1

SICILIA, TERRA E TRADIZIONI  
Sicily, territory and traditions

4 courses

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.*

Insalata cunzata

La lattuga dell'orto scottata, anguria e salsa allo yogurt  
*Seared garden lettuce, watermelon and yogurt sauce*

Mezzo pacchero alla Norma in bianco, con melanzana violetta, melanzana nera, cacio Ragusano e menta

*Mezzo pacchero alla Norma "bianca", with violet eggplant, black eggplant, Ragusano cacio cheese and fresh mint*

Triglia\* fuori dallo scoglio "Senape, cavolo e nespole"

*Red mullet\*, mustard, cabbage and loquats*

*oppure / or*

Filetto di maialino nero dei Nebrodi con salsa di barbabietola, gelsi e finocchietto di mare

*Nebrodi black piglet filet with a beet sauce, mulberries and wild sea fennel*

Pane, nespole e albicocca

*Bread, loquats and apricots*

4 portate | 80 euro

4 courses | 80 euro

Abbinamento vini proposto dal nostro sommelier | 40 euro

*Wine pairing by our sommelier | 40 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*

~ 2

SICILIA, TERRA E TRADIZIONI  
Sicily, territory and traditions

6 courses

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

Tartare\* di vacca Siciliana, salsa di acciughe mediterranee, provola affumicata dei Nebrodi e polvere di lamponi  
*Sicilian beef tartar\*, Mediterranean anchovy sauce, smoked Nebrodi provola cheese and raspberry powder*

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

Ravioli "liquidi" alle sarde\* con centrifugato di finocchietto  
*"Liquid" sardine\* ravioli with fennel juice*

Ombrina\* al vapore su bamboo, con scapece e slice di carote, e pesto di rucola selvatica  
*Bamboo-steamed sea bream\* shingled with marinated carrots and a wild arugula pesto*

*oppure / or*

Carrè di agnello delle Madonie, porro arrosto, pomodoro alla marinara e capperi canditi  
*Madonie lamb loin, grilled leeks, tomato "alla marinara" and candied capers*

Sfòglia mela  
*Sfoglia di mela, gelato alla mela cotta, crema di mela su base di mela al caramello e polvere di mela  
Apple puff pastry, baked apple gelato, apple cream on a base of caramel apple and apple powder*

6 portate | 100 euro  
6 courses | 100 euro

Abbinamento vini proposto dal nostro sommelier | 55 euro  
*Wine pairing by our sommelier | 55 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*

~ 3

I VIAGGI DI LUDOVICO  
I viaggi di Ludovico

Un percorso iniziato cinque anni fa, in cui le ispirazioni di cucine lontane incontrano i sapori dell'isola, in una interpretazione creativa dello chef, a mano libera  
*A journey started five years ago, in which the inspiration from distant cuisines meets the flavors from the island, thanks to a freehand creative interpretation by the chef.*

8 portate | 150 euro  
*8 courses | 150 euro*

Abbinamento vini proposto dal nostro sommelier | 70 euro  
*Wine pairing by our sommelier | 70 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 2019 •

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

*We bake our bread using ancient grains cultivated at Regaleali estate, Senatore Cappelli variety. 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

Insalata cunzata La lattuga dell'orto scottata, anguria e salsa allo yogurt <i>Seared garden lettuce, watermelon and yogurt sauce</i>	20 euro
Tartare* di vacca Siciliana, salsa di acciughe mediterranee, provola affumicata dei Nebrodi e polvere di lamponi <i>Sicilian beef tartar*, Mediterranean anchovy sauce, smoked Nebrodi provola cheese and raspberry powder</i>	22 euro
Misticanza aromatica dall'orto di Ludovico <i>Aromatic mesclun from Ludovico's garden</i>	18 euro
Fagottini di foglie di capperi, sgombero* e finocchio fermentato <i>Rolled caper leaves with mackerel* and fermented fennel</i>	24 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*

## PRIMI

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*

Ravioli “liquidi” alle sarde\* con centrifugato di finocchietto  
*“Liquid” sardine\* ravioli with fennel juice* 24 euro

Risotto con crema di bieta multicolore, carpaccio di gambero rosso\* di Salina e crumble di olive di Castelvetro  
*Risotto with a cream of rainbow swiss chard, carpaccio of Salina red shrimp\* and Castelvetro olive crumble* 28 euro

I nostri spaghetti al pomodorino datterino e siccagno di Salina  
*Spaghetti with ‘siccagno’ and ‘datterino’ tomatoes from Salina* 22 euro

Mezzo pacchero alla Norma in bianco, con melanzana violetta, melanzana nera, cacio Ragusano e menta  
*Mezzo pacchero alla Norma “bianca”, with violet eggplant, black eggplant, Ragusano cacio cheese and fresh mint* 24 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*

## SECONDI

Filetto di maialino nero dei Nebrodi con salsa di barbabietola, gelsi e finocchietto di mare <i>Nebrodi black piglet filet with a beet sauce, mulberries and wild sea fennel</i>	34 euro
Carrè di agnello delle Madonie, porro arrosto, pomodoro alla marinara e capperi canditi <i>Madonie lamb loin, grilled leeks, tomato "alla marinara" and candied capers</i>	30 euro
Triglia* fuori dallo scoglio "Senape, cavolo e nespole" <i>Red mullet*, mustard, cabbage and loquats</i>	34 euro
Ombrina* al vapore su bamboo, con scapece e slice di carote, e pesto di rucola selvatica <i>Bamboo-steamed sea bream* shingled with marinated carrots and a wild arugula pesto</i>	30 euro
Pescato* del giorno per due persone con olio extravergine di oliva della Tenuta Tasca/Whitaker a Mozia <i>Fish* of the day for two people, with extra virgin olive oil from Tasca / Whitaker Estate in Mozia</i>	-----

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

Sfòglia mela Sfoggia di mela, gelato alla mela cotta, crema di mela su base di mela al caramello e polvere di mela <i>Apple puff pastry, baked apple gelato, apple cream on a base of caramel apple and apple powder</i>	20 euro
Contaminazioni. Pesca, coriandolo di Salina e orzata <i>Contaminations. Peach, cilantro from Salina and barley water</i>	18 euro
Pane, nespole e albicocca <i>Bread, loquats and apricots</i>	20 euro
Da Puebla a Modica “Viaggio negli elementi del cioccolato” <i>From Puebla to Modica “A journey across the elements of chocolate”</i>	18 euro
I nostri gelati e sorbetti (2 gusti) <i>Our gelati and sorbets (two flavours)</i>	12 euro

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*





PARTNER UFFICIALI 2019



**Hennessy**



**ABSOLUT ELYX**

