



LA CAPINERA

ANTIPASTI

ASSAGGI MISTI DI RUSTICHERIE SICILIANE  
12

SALSICCIA IN Crosta di pasta sfoglia con cipolla stufata e riduzione di Nero d'Avola  
12

Selezione di salumi e formaggi siciliani, miele Ibleo, confetture di nostra produzione  
14

Battuta di manzo Ibleo, mela verde, maionese ai capperi  
10

Zuppa di funghi misti selvatici con crostoni di pane  
14

Funghi Cardoncelli alla brace con pancetta affumicata di maiale nero  
14

Tartare di pescato del giorno, agrumi del nostro giardino, spinacino novello  
14

Polpo in insalata, pomodorini semidry, cucunci, cipolla rossa, yogurt, basilico  
15



LA CAPINERA

PASTA

TORTELLONI DI PASTA SEMI-INTEGRALE FARCITI CON ZUCCA, SALATI CON BURRO ALLE NOCCIOLE SU PASSATA  
DI VERDURE SELVATICHE E CAPOCCOLO DI MAIALE NERO  
13

MALTAGLIATI DI PASTA FRESCA CON VERDURE SELVATICHE, CAPRINO FRESCO SU PASSATA DI CECI  
12

PAPPARDELLE DI GRANO RUSSELLO CON FUNGHI MISTI SELVATICI  
14

RAVIOLI DI RICOTTA LEGGERMENTE DOLCE, PROFUMATI ALLA MAGGIORANA, SUGO DI MAIALE  
12

CALAMARATA DI GRANO RUSSELLO CON SUGO DI POLPI VERACI  
15

CONTORNI

PATATINE FRITTE 4  
VERDURE AL BARBECUE 5,5  
PATATE AL BARBECUE 4,5  
FUNGHI CARDONCELLI ARROSTO 8

INSALATA MISTA 4  
INSALATA DI POMODORI, CIPOLLA, BASILICO 4  
INSALATA VERDE 3  
SANAPO 4

BEVANDE

ACQUA MINERALE 75 CL 2,5  
BIRRA 66 CL 5,00  
BITE IN BOTTIGLIA 33 CL 3,00

COCA COLA 1L 4,5  
BIRRA 33 CL 3,5



LA CAPINERA  
BARBECUE

TAGLIATA DI SCOTTONA ITALIANA, BURRO SALATO ALLE ERBE E SPEZIE  
18

LOMBATA DI SCOTTONA ITALIANA 500 GR. CIRCA  
5 (L'ETTO)

COSTATA TOMAHAWK DI MANZO IRLANDESE 1 KG. CIRCA  
6 (L'ETTO)

FILETTO DI MANZO IBLEO, SALSA AL PEPE VERDE  
22

ENTRECÔTE DI ANGUS URUGUAIANO CON RIDUZIONE DI CERASUOLO DI VITTORIA E MIRTO  
20

CONTROFILETTO DI MANZO CON RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO  
15

FILETTO DI MAIALE, SALSA AGRODOLCE AGLI AGRUMI  
10

SALSICCIA DI MAIALE  
10

COSTOLETTE DI AGNELLO LOCALE, SALMORIGLIO ROSSO  
16

QUAGLIE  
12

GRIGLIATA MISTA DI CARNE  
25

SECONDI DI PESCE

POLPO AL BARBECUE CON PATATE ARROSTO E SALMORIGLIO ROSSO  
15

BACCALÀ FRITTO SU VELLUTATA DI FINOCCHI E SALSA AGLI AGRUMI  
14



## LA CAPINERA

### PIZZE SOLO A CENA

LA CAPINERA	14
MOZZARELLA DI BUFALA, CARPACCIO DI MANZO IBLEO MARINATO ALLE ERBE, SPINACINO, SALSA AL PEPE VERDE, CUCUNCI	
IBLEA	12
POMODORO A PEZZI, SALSICCIA FRESCA, MOZZARELLA, RICOTTA FRESCA, FORMAGGIO RAGUSANO GRATTUGIATO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
NDUJA	11
MOZZARELLA DI BUFALA, PASSATA DI POMODORINI GIALLI, PATATE, NDUJA CALABRESE, CIPOLLA ROSSA MARINATA, TOPPING DI CICORIA	
PANTESCA	10
POMODORO A PEZZI, MOZZARELLA DI BUFALA RAGUSANA, PATATE ARROSTO, CAPPERI, OLIVE NERE CONDITE CON SEDANO E ORIGANO, CIPOLLA, BASILICO, ORIGANO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
IL BOSCO E L'ORTO	11
MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI*, MELANZANE FRITTE, CIPOLLA, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
PARMIGIANA	10
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, MELANZANE FRITTE, UOVO, PANGRATTATO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
NORMA	9
POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE FRITTE, RICOTTA SALATA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
QUATTRO FORMAGGI ALLE PERE	9
MOZZARELLA, EMMENTHAL, GORGONZOLA, PARMIGIANO, PERE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
RADICCHIO	8,5
POMODORO A PEZZI, RADICCHIO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
PORCINI	10
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI*, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
AL BARBECUE	10
POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE GRIGLiate ALLA BRACE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	



## LA CAPINERA

AUTUNNALE	14
MOZZARELLA, CREMA DI ZUCCA GIALLA, SENAPO, FUNGHI CARDONCELLI FRESCHI AL BARBECUE, CHICCHI DI MELOGRANO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
SALSICCIA E SENAPO	12
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA FRESCA, SENAPO, OLIVE NERE CONDITE CON SEDANO E ORIGANO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
CARDONCELLI E SALSICCIA	13
MOZZARELLA, FUNGHI CARDONCELLI FRESCHI AL BARBECUE, SALSICCIA FRESCA	
SALUMI	12
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, SPECK, BRESAOLA, SALSICCIA PICCANTE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
BRESAOLA	12
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA RAGUSANA, BRESAOLA, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
MORTADELLA E PISTACCHI	12
MOZZARELLA, MORTADELLA DI MAIALE NERO, PROVOLA AFFUMICATA, PISTACCHI	
TIROLESE	11
POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, CUORI DI CARCIOFI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
CALZONE	9
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI FRESCHI CHAMPIGNON, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
SCACCIONE	10
POMODORO A PEZZI, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE	
AL TONNO	9
POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
SGOMBRO	13
POMODORO A PEZZI, MOZZARELLA DI BUFALA, SGOMBRO SOTT'OLIO CAMPISI, OLIVE NERE CONDITE CON SEDANO E ORIGANO, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, ORIGANO, LIMONE	
IL POLPO NELL'ORTO	14
POLPO* AL BARBECUE, MOZZARELLA, PASSATA DI ZUCCHINE, POMODORI A PEZZI, BASILICO	
CAPRESE	7,5
POMODORO A PEZZI, MOZZARELLA DI BUFALA RAGUSANA, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	



## LA CAPINERA

BUFALINA	7,5
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA RAGUSANA, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
CAPRESE	7,5
POMODORO A PEZZI, MOZZARELLA DI BUFALA RAGUSANA, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
DIAVOLA	9
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA PICCANTE, UOVO, ACCIUGHE, PEPERONCINO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
NAPOLETANA	7,5
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
PATAPIZZA	8
POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE FRITTE	
OO7	10
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI, WURSTEL, UOVO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
CAPRICCIOSA	11
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI, CUORI DI CARCIOFI, UOVO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
MARGHERITA	6
POMODORO, MOZZARELLA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
BIANCANEVE	5,5
MOZZARELLA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
MARINARA	4
POMODORO, ORIGANO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
FACCIA DI VECCHIA	3
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, ORIGANO	
SUPPLEMENTO PATATINE FRITTE, MOZZARELLA DI BUFALA, SPINACI FRESCHI	2,5
SUPPLEMENTO SALSICCIA FRESCA, PROSCIUTTO CRUDO, SPECK, BRESAOLA, PROSCIUTTO COTTO, NDUJA, *FUNGHI PORCINI, CUORI DI CARCIOFI	3
SUPPLEMENTO POLPO, SALMONE AFFUMICATO, CARPACCIO DI MANZO IBLEO, FUNGHI CARDONCELLI FRESCHI	5
ALTRI SUPPLEMENTI	1,5
SUPPLEMENTO PIZZA SENZA GLUTINE	1,5

\* INGREDIENTE CONGELATO SE NON DISPONIBILE FRESCO

L'ELENCO DEGLI INGREDIENTI UTILIZZATI NELLE SINGOLE PREPARAZIONI E' A DISPOSIZIONE DEI CLIENTI ALLA CASSA

COPERTO 2,50



LA CAPINERA

## DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO, CUORE FONDENTE E LA NOSTRA CREMA DOPPIA "Z"  
(ZABAIONE ZAFFERANO)  
€ 5

RAVIOLI DI RICOTTA FRITTI CON GELATO ALLA CANNELLA E CARMELLO SALATO  
€ 5

PARFAIT DI MANDORLE CON CIOCCOLATO  
€ 4

CANNOLO DI RICOTTA  
€ 4

GELO DI LIMONE  
€ 3,5

BIANCOMANGIARE ALLE MANDORLE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO MODICANO  
€ 4