



ALCAPONE
restaurant

La nostra terra vanta prodotti di indiscussa qualità che ci permettono di realizzare piatti semplici ma ricchi di sapore e tradizione, ispirati ai ricordi della nostra infanzia

Our land boasts products of undiscussed quality that allow us to make simple dishes but rich in taste and tradition, inspired by the memories of our childhood

Chef di cucina

Roberto Bonvissuto

Antipasti

Starters

Tortino di melanzane con fonduta di ragusano e vellutata di pomodoro

Eggplant flan with melted Ragusano cheese and creamy tomato sauce

16

Pamigiana di melanzane

Eggplant parmigiana

16

Fiori di zucchine con crema di ricotta in tempura e filettidi acciuga su crostini di pane

Courgette flowers in tempura filled with ricotta cheese cream and anchovy fillets on bread croutons

16

Insalata di mare

Seafood salad

20

Polpo in doppia cottura su passatina di ceci, paprika e rosmarino

Octopus with double cooking on chickpea purée, paprika, and rosemary

18

Ricciola con chutney di mango e germogli

Amberjack with mango chutney and sprouts

22

Battuta di vitello, burrata al tartufo estivo e nocciole

Veal tartare, burrata cheese with summer truffle and hazelnuts

20

Insalata di sedano e nocciole, manzo marinato, salsa all'uovo e scaglie di parmigiano

Celery and hazelnut salad, marinated beef, egg sauce and Parmesan cheese flakes

18

Primi
First courses

Riso carnaroli mantecato allo zafferano, gamberi, calamari e profumo di liquirizia

Saffron carnaroli rice with prawns, squids and licorice scent

22

Risotto cozze zucchine e bottarga

Risotto with mussels, courgette and bottarga

22

Linguine con vongole

Linguine with clams

22

Spaghetti artigianali mantecati al datterino giallo, scampi agrumati e burrata

Handmade spaghetti with yellow tomato sauce, citrusy langoustines and burrata

20

Bauletti di pesce spada e lime al sughetto di piccoli pesci di scoglio e mandorle

Swordfish bundles with lime in a sauce of small rock fish and almonds

18

Paccheri eoliana ricciola capperi e limone

Paccheri pasta eoliana with amberjack capers and lemon

22

Busiate con zucchine, ricotta fresca e salata

Busiate pasta with courgettes, fresh and salted ricotta

18

Cannolo di pasta croccante dal cuore morbido di melanzane con pomodoro e ragusano

Crispy pasta "cannolo" stuffed with eggplant, tomato sauce and ragusano cheese

20

Secondi

Second courses

Spigola alla mediterranea con intingolo di pomodoro emulsionato, cozze, ricotta di bufala e bottarga

Mediterranean sea bass with emulsified tomato sauce, mussels, buffalo ricotta and bottarga

28

Tagliata di tonno al sesamo con crema di peperoni

Sliced sesame tuna with pepper cream

25

Sfincione di baccalà

Cod fish with tomato sauce, onion and toasted bread crumbs

22

Cotoletta di pesce spada, insalatina di agrumi, finocchi, capperi e cipolla in agrodolce

Swordfish cutlet, citrus salad, fennel, capers and sweet and sour onions

24

Petto di faraona in crosta di miglio, pepe verde, riduzione al marsala

Guinea fowl breast coated in millet crust, green pepper, Marsala reduction

24

Costolette di agnello scottadito

Grilled lamb ribs

28

Fracosta alla palermitana

Breaded roasted beef palermitana style

20

Medaglione di vitellina al marsala

Veal medallion in marsala sauce

22

Controfiletto di manzo, scalogno al sale e zucca

Beef sirloin, salted shallot and pumpkin

28

Dessert

Delizia al limone e il suo sorbetto

Lemon delight cake and sorbet

8

Semifreddo alla mandorla con salsa al cioccolato

Almond parfait with chocolate sauce

8

Chicco tiramisù, terra al cacao e gelato al caffè

Tiramisù bean, cocoa crumble and coffee ice cream

8

Millefoglie di cannolo con ricotta e namelaka al pistacchio

Cannolo millefeuille with ricotta cheese and pistachio namelaka

8

Gelati artigianali

Artisanal ice-creams

8

Mon
CHOU-CHOU

Nocciola IGP del Piemonte - *IGP Piedmont hazelnut*

Pistacchio Di Bronte DOP - *Bronte pistachio PDO*

Cioccolato - *Chocolate*

Fiordilatte - *Fresh milk*

Vaniglia - *Vanilla*

Caffè espresso - *Espresso coffee*

Fragola e fragoline - *Strawberry and wild strawberries*

Limone siciliano - *Sicilian lemon*

Mango

dal laboratorio di pasticceria Mon Chou-Chou al centro di Cefalù
made by Mon Chou-Chou pastry lab, in the heart of Cefalù

Amari

Averna

Amaro Amara

Amaro del Capo

Batò

Jefferson

Montenegro

Ramazzotti

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione CE 853/2004. In caso di intolleranze alimentari vi invitiamo a contattare il nostro personale.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1. Cereali contenenti glutine: grano, orzo, segale, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati o derivati | 2. Crostacei e prodotti derivati | 3. Uova e prodotti derivati | 4. Pesce e prodotti derivati | 5. Arachidi e prodotti derivati | 6. Soia e prodotti derivati | 7. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e prodotti derivati | 8. Sedano e prodotti derivati | 9. Senape e prodotti derivati | 10. Semi di sesamo e prodotti derivati | 11. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ | 12. Latte e prodotti derivati (incluso lattosio) | 13. Lupini e prodotti derivati | 14. Molluschi e prodotti derivati

The fish which is intended to be eaten raw has undergone the necessary treatment prescribed by the CE853/2004.

Substances or products which can provoke allergies or intolerances:

1. Cereals containing gluten: wheat, barley, rye, oats, spelt kamut and their hybrids or derivatives | 2. Crustaceans and their derivatives | 3. Eggs and their derivatives | 4. Fish and products derived from it | 5. Peanuts and derivatives | 6. Soya and derived products | 7. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pecan nuts, Brazil nuts, macadamia (or Queensland nuts) and their derivatives | 8. Celery and derivatives | 9. Mustard and derivatives | 10. Sesame seeds and derivatives | 11. Sulphur dioxide and sulphites in a concentration of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of SO₂ | 12. Milk and its derivatives (including lactose) | 13. Lupine beans and derivatives | 14. Shell fish and derivatives