



AL CAPONE
r e s t a u r a n t

Questa terra è una fonte preziosa di materie prime eccellenti, genuine e ricche di storia. Da ingredienti così nasce una cucina semplice ma intensa, che affonda le radici nei ricordi d'infanzia e racconta la tradizione più autentica.

This land is a precious source of high-quality, genuine ingredients, rich in history. From these, a simple yet flavourful cuisine is born, deeply rooted in childhood memories and reflecting the most authentic tradition.

Chef Roberto Bonvissuto

Antipasti

Starters

- Tortino di melanzane con fonduta di ragusano e vellutata di pomodoro (5-6-7-12) **18**
Aubergine flan with Ragusano cheese fondue and tomato velouté (5-6-7-12)
- Fiori di zuccina con crema di ricotta in tempura, filetti di acciuga su crostone di pane (1-3-4-5-7-11-12) **18**
Tempura courgette flowers filled with ricotta cream, served with anchovy fillets on toasted bread (1-3-4-5-7-11-12)
- Parmigiana di melanzane (5-7-12) **18**
Aubergines parmigiana (5-7-12)
- Crudo di tonno con bottarga di muggine, arancia, foglie di capperi, indivia e finocchi (4-6-11) **24**
Tuna carpaccio with grey mullet bottarga, orange, caper leaves, endive and fennel (4-6-11)
- Millefoglie di pescespada affumicato e pomodoro verde con salmoriglio di prezzemolo e olive taggiasche (1-4-8-12) **22**
Smoked swordfish carpaccio with green tomato, parsley salmoriglio and Taggiasca olives (1-4-8-12)
- Polpo piastrato con mousse di ricotta, ketchup siciliano, gel di carote e sfoglia di pane (1-4-7-12) **22**
Grilled octopus with ricotta cheese mousse, Sicilian ketchup, carrot gel and crisp bread wafer (1-4-7-12)
- Carpaccio di manzo con polvere di lattuga, caprino, frutto della passione, tartufo estivo (1-7-8-12) **20**
Beef carpaccio with lettuce powder, goat's cheese, passion fruit and summer truffle (1-7-8-12)
- Insalata Mare Nostrum (2-4-8-14) **22**
[calamaro, polpo, vongole, cozze, gambero, sedano, pomodoro, olive e capperi]
Mare Nostrum salad (2-4-8-14)
[squid, octopus, clams, mussels, prawn, celery, tomato, olives and capers]

Primi

First courses

- Riso carnaroli mantecato allo zafferano, gamberi*, calamari* e profumo di liquirizia (2-4-8-12) **24**
Carnaroli risotto with saffron, shrimp, calamari*, and a hint of licorice* (2-4-8-12-)
- Linguine con tonno, capperi, olive, pecorino e buccia di limone (1-4-7-12) **24**
Linguine with tuna, capers, olives, pecorino cheese and lemon zest (1-4-7-12)
- Spaghettoni con datterino giallo, burrata, tartare di scampi al limone in finitura (1-2-4-7-12) **27**
Spaghettoni with yellow cherry tomatoes, burrata and lemon-finished scampi tartare (1-2-4-7-12)
- Calamarata trafilata al bronzo con pesci di scoglio e frutti di mare (1-2-4-14) **28**
Bronze-cut calamarata with rockfish and shellfish (1-2-4-14)
- Paccheri al pesto di pistacchi e gambero rosso (1-2-7-8-12) **28**
Paccheri with pistachio pesto and red prawn (1-2-7-8-12)
- Panciotti scamorza e melanzane con salsa ai fagioli “cosaruciaru”, rucola, pomodoro secco e pecorino (1-3-6-7-10) **22**
Panciotti with scamorza cheese and aubergine, served with “cosaruciaru” bean sauce, rocket, sun-dried tomato and pecorino (1-3-6-7-10)
- Busiate con zucchine, ricotta fresca e ricotta salata (1-6-7) **19**
Busiate with courgettes, fresh ricotta and salted ricotta cheese (1-6-7)
- Cannolo di pasta croccante dal cuore morbido di melanzane con pomodoro siccagno e ragusano (1-3-5-6-7) **24**
Crispy cannoli pasta filled with creamy aubergine, Siccagno tomato, and Ragusano cheese (1-3-5-6-7 -)

Secondi

Second courses

- Trancio di spigola scottato con quinoa, ortaggi e maionese al pomodoro (4-6-9-10-12) **30**
Seared sea bass fillet with quinoa, vegetables and tomato mayonnaise (4-6-9-10-12)
- Cotoletta di pesce spada*, insalatina di finocchi, arance, capperi, olive, cipolla e pomodoro secco (1-4-5-7-11) **29**
Swordfish cutlet with fennel salad, oranges, capers, olives, onion, and sundried tomato* (1-4-5-7-11)
- Sfincione di baccalà (1-4-5-12) **27**
Salted cod sfincione (1-4-5-12)
- Pescato del giorno, grigliato o in umido alla mediterranea (4-12) **32**
Catch of the day, grilled or stewed in Mediterranean style (4-12)
- Controfiletto di manzo con scalogno al sale, carote e tartufo estivo (8-9-10-12) **28**
Beef sirloin with salt-roasted shallots, carrots and summer truffle (8-9-10-12)
- Filetto di maiale** in crosta di pistacchi con riduzione di melograna (7-8-11-12) **26**
*Pistachio-crusted pork** with pomegranate reduction* (7-8-11-12)
- Carrè d'agnello alle erbe con battuto d'olive, ricotta e cannella (1-7-9-10) **30**
Herb-crusted rack of lamb with olive tapenade, ricotta and cinnamon (1-7-9-10)
- Petto e coscia di pollo campese croccante con crumble di cipolla e parmigiano (7-12) **27**
Crispy campese chicken breast and thigh with onion and Parmesan crumble (7-12)

La mezza pensione include 2 portate ed il dessert

Halfboard includes 2 courses and dessert

Dolci

Desserts

8

Semifreddo alla mandorla con salsa al cioccolato (1-3-6-7-12)

Almond parfait with chocolate sauce (1-3-6-7-12)

Chicco tiramisù, terra al cacao e gelato al caffè (1-3-4-6-7-12)

Tiramisù bean, cocoa crumble and coffee ice cream (1-3-4-6-7-12)

Millefoglie di cannolo con ricotta, namelaka al pistacchio e gelato al mandarino (1-3-5-6-7-11-12)

Cannolo millefeuille with ricotta cheese, pistachio namelaka and mandarin ice cream (1-3-5-6-7-11-12)

Creme brulee ai fiori di zafferano, gelato fiordilatte e polvere di liquirizia (3-7-12)

Saffron flower crème brûlée, sweet milk ice cream, and licorice powder (3-7-12)

Delizia al limone (3-12)

Lemon Delight (3-12)

Selezione di gelati artigianali dal laboratorio di pasticceria Mon Chou-Chou al centro di Cefalù:

Artisanal ice creams made by Mon Chou-Chou pastry lab, in the heart of Cefalù:

Fragola e fragoline - *Strawberry and wild strawberries*

Limone siciliano - *Sicilian lemon*

Mango

Fiordilatte - *Sweet milk ice cream* (7)

Nocciola IGP del Piemonte - *Piedmont Hazelnut PGI* (7-8)

Pistacchio di Bronte DOP - *Bronte Pistachio PDO* (7-8)

Vaniglia - *Vanilla* (3-7)

Budino nero - *90% Dark chocolate* (7)

Caffè espresso - *Espresso coffee* (7)

Mon
CHOU-CHOU

Per effetto della disponibilità sui mercati, in alcuni periodi dell'anno, i piatti contrassegnati * possono contenere alcuni ingredienti surgelati, mentre per i piatti contrassegnati ** vengono utilizzati prodotti freschi ma abbattuti per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria.

Si informano i clienti che i prodotti somministrati in questo esercizio possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

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. Latte e prodotti derivati (incluso lattosio) | 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e prodotti derivati | 9. Sedano e prodotti derivati | 10. Senape e prodotti derivati | 11. Semi di sesamo e prodotti derivati | 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ | 13. Lupini e prodotti derivati | 14. Molluschi e prodotti derivati

Un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire informazioni e mostrarvi le etichette originali delle materie prime.

*As a result of the availability on the markets, in some periods of the year, the dishes marked * may contain some frozen ingredients, while the dishes marked ** are fresh products cut down for proper storage, in compliance with health legislation.*

We inform our customers that beverage and products may contain ingredients or adjuvants considered allergens substances or products causing 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. Milk and its derivatives (including lactose) | 8 Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pecan nuts, Brazil nuts, macadamia (or Queensland nuts) and their derivatives | 9. Celery and derivatives | 10. Mustard and derivatives | 11. Sesame seeds and derivatives | 12. Sulphur dioxide and sulphites in a concentration of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of SO₂ | 13. Lupine beans and derivatives | 14. Shell fish and derivatives

Customers are strongly advised to speak with our Staff regarding their allergy requirements. Our Manager can provide information and show you the original labels of raw materials.