



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



Semplicità, istinto, passione: sono la fonte di ispirazione della mia cucina.

Per me cucinare è un'arte creativa ed innovativa, sempre nel rispetto delle regole della cucina italiana.

Attingo dai prodotti del territorio ispirandomi alla tradizione. Cerco nuove combinazioni attraverso accostamenti di sapori antichi, gusti netti, inconfondibili che se ben equilibrati esaltano l'essenza delle materie prime di qualità utilizzate.

Simplicity, instinct, passion: they are the source of inspiration for my cuisine.

For me cooking is a creative and innovative art, always in respect of the rules of the Italian cuisine.

I draw from local products and I am inspired by tradition. I look for new combinations through juxtapositions of ancient flavours, clear and unmistakable tastes that, if well balanced, enhance the essence of the quality raw materials used.

Roberto Bonvissuto, Executive Chef, Al Capone Restaurant

ANTIPASTI / STARTERS

Ricciola e salmone** affumicato alla pigna**

gambero* marinato al lime, bufala, bottarga di tonno, polpo* e chips di pane

Yellowtail** and pine-smoked salmon**

marinated crayfish flavoured with lime, buffalo mozzarella, tuna fish eggs, octopus* and bread chips*

€ 20,00

Crudo di branzino**

insalatina di cantalupo e sedano, limone candito, riduzione al Porto e crema di mandorla

Raw sea bass**

cantaloupe and celery salad, candied lemon zest, Port wine sauce and almond cream

€ 18,00

Lingua di vitello**

gambero* marinato e gel di mandarino

Veal tongue**

marinated crayfish and mandarin jelly*

€ 18,00

Tortino di melanzane

fonduta di Ragusano DOP e vellutata di pomodoro

Aubergine pie

Ragusano DOP cheese fondue and tomato cream soup

€ 14,00

Tartare di vitello**

burrata, tartufo estivo, nocciole, uova di quaglia, fagiolini e ciliegino

Veal tartare**

burrata mozzarella, summer truffle, hazelnuts, quail eggs, green beans and cherry tomato

€ 18,00

PRIMI / FIRST COURSES

Spaghettoni alle vongole

bottarga di tonno, zafferano, spuma all'aglio, olio e peperoncino

Spaghettoni pasta with clams

tuna fish eggs, saffron, garlic mousse, oil and chili pepper

€ 16,00

Paccheri ripieni di baccalà* e provola

con crema di piselli* e uova di ricci di mare*

Paccheri pasta with codfish* and Provola cheese filling

with pea cream and sea urchin eggs**

€17,00

Riso al nero di seppia*

fettucce di calamari* e mango

Ink fish* rice

sliced squids and mango*

€ 18,00

Panciotti ricotta, pistacchi e limone**

con salsa di melanzane affumicate, pomodoro Piccadilly candito e scaglie di pecorino

Ravioli** stuffed with ricotta cheese, pistachios and lemon

smoked aubergine sauce, candied Piccadilly tomato and pecorino cheese flakes

€ 15,00

Linguine cacio pepe e ricci di mare

Pasta with cheese, pepper and sea urchins

€ 20,00

SECONDI / MAIN COURSES

Tataki di tonno al sesamo**
avocado e marmellata di peperoncino

Tuna fish** tataki with sesame
avocado and chilli pepper marmalade

€ 20,00

Spigola alla mediterranea

con crudo di pomodoro liquido, gamberone* in pasta croccante, capperi e mozzarella di bufala

Sea bass in Mediterranean style

liquid raw tomato, king prawn in crispy dough, capers and buffalo mozzarella*

€ 24,00

Pesce spada*

in crosta di pistacchi e salsa alla vaniglia

Swordfish*

in a crust of pistachios and vanilla sauce

€ 22,00

French rack d'agnello*

con panatura alle erbe aromatiche e melanzana fondente

French rack lamb*

breaded with aromatic herbs and aubergine

€ 25,00

Filetto di manzo al Nero D'Avola e verdure croccanti
Beef fillet with Nero D'Avola Sauce and crispy vegetables

€ 25,00

Petto d'anatra*

zucca e liquirizia

Duck breast*

pumpkin and liquorice

€ 24,00



MENU DEL GIORNO / DAILY MENU

Crema di fagioli Badda
“Badda” beans cream soup
€ 12,00

Rosa di cantalupo, prosciutto crudo, fragole e robiola
Raw ham and melon with strawberry and Robiola cheese
€ 15,00

Carpaccio di manzo con funghi saltati e scaglie di Grana
Beef Carpaccio with mushrooms and Grana cheese flakes
€ 15,00

Fettuccine “alla tarantina”
Fettuccine with mussels and tomatoes
€ 14,00

Trofie al pesto e fagiolini
Trofie pasta with pesto and green beans
€ 12,00

Trancio di Ombrina alla griglia
Grilled Black seabream
€ 22,00

Controfiletto di manzo ai funghi
Beef steak with mushrooms
€ 20,00



Per effetto della disponibilità sui mercati, in alcuni periodi dell'anno, i piatti contrassegnati * possono contenere alcuni ingredienti surgelati, mentre i piatti contrassegnati ** sono prodotti freschi abbattuti.

Alcuni piatti possono contenere uno o più allergeni.

Il nostro personale è a vostra disposizione per fornire informazioni dettagliate.

*Due to variable market availability in some periods of the year, the dishes signed * may contain deep-frozen ingredients while the dishes signed ** are fresh products with blast chilling.*

Some dishes may contain one or more allergens.

Our staff remains at your disposal to provide detailed information.



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