



CAPOCOLLO

DISTINTI SALUMI

Siamo una bottega specializzata nell'arte della salumeria e dello street food del territorio siciliano.
We are a small store specialized in the art of cured meats and local street food.

P'ACCUMINCIARI

STARTER

Tempura d'Auricchio e miele - 8€
Fried Auricchio cheese with honey

Mangia e bevi fritto con fonduta di pecorino - 8€
Fried spring onion wrapped in bacon with pecorino cheese fondue

Chips con fonduta di cheddar e guanciale - 7€
Chips with cheddar fondue and bacon

Caponatina siciliana - 7€
Sicilian caponata

Crudo di Parma, burrata di vacca cinisara, valeriana e pomodoro secco - 10€
Parma ham, burrata cinisara cheese, valerian salad, dried tomatoes

Bruschette con ricotta, pomodoro secco siciliano e granella nocciole - 7€
Bruschetta with ricotta cheese, sundried sicilian tomato and hazelnut grain

Bruschetta pomodoro datterino siciliano, olive e capperi - 7€
Bruschetta with sicilian tomato, olives and capers

HAPPY HOUR

16€ CON DRINK INCLUSO

TAGLIERE CON MIX DI SALUMI E FORMAGGI E GASTRONOMIE SICILIANE DI GIORNATA

- Caponata siciliana
 - Panelle e crocchè di patate
 - Insalata palermitana
- E tanto altro!

DALLE ORE 16:00 ALLE 20:00



DEGUSTAZIONI

TASTING PLATTER

Degustazione di Capocollo - 8€
Tasting platter of Sicilian Capocollo

Tagliere street food siciliano - 18€
Sicilian street food platter

Tagliere salumi e formaggi x2 - 35€
Tasting platter of cured meats and cheese

Tagliere latticini e formaggi stagionati x2 - 20€
Tasting platter of dairy products and aged cheeses

Tagliere salumi siciliani e nazionali x2 - 25€
Tasting platter of sicilian and national cold cuts

SCHIACCiate

SANDWICHES WITH FOCACCIA BREAD

LE PIU RICHIESTE BEST SELLER

1. Prosciutto cotto prelibato, mozzarella di bufala dop, pomodoro a fette, foglie di basilico, olio, sale e pepe - 7€

Grilled ham, buffalo mozzarella cheese dop, sliced tomato, basil leaves, oil, salt and pepper

2. Mortadella Santo, pesto di pistacchio di Bronte, stracciatella di bufala dop, granella di pistacchio - 9€

Mortadella Santo, Bronte pistachio pesto, buffalo stracciatella cheese dop, pistachio grain

3. Prosciutto crudo di Parma dop, mozzarella di bufala dop, datterino siciliano, foglie di basilico e miele - 9€

Parma ham dop, buffalo mozzarella dop, sicilian datterino tomato, basil leaves and honey

4. Salame di suino nero dei Nebrodi, crema di patate arrosto, stracchino, rucola e granella di pistacchio - 10€

Black pork salame from Nebrodi, roasted potato cream, stracchino cheese, rocket salad and pistachio grain

5. Caciocavallo siciliano, acciughe, pomodoro a fette, olio evo, sale e pepe - 6€

Sicilian caciocavallo cheese, anchovies, slice tomato, evo oil, salt and black pepper

6. Capocollo di suino nero dei Nebrodi, crema di pecorino, pomodoro secco, mostarda di arance, zucchine grigliate e granella di nocciole - 9€

Capocollo of Black pork from Nebrodi, pecorino cheese cream, dried tomato, orange mustard, grilled zucchini and hazelnut grain

LE TARTUFATE

7. Mortadella al tartufo, brie, crema ai funghi, valeriana e olio evo - 10€

Truffle mortadella, brie cheese, mushroom cream, valerian salad and evo oil

8. Culatta al tartufo, patè di olive verdi artigianale, valeriana e melanzane fritte - 9€

Truffle ham, olives patè, valerian and fried eggplant

9. Prosciutto crudo al tartufo, crema al basilico, pecorino siciliano e miele - 10€

Truffle cured ham, basil cream, sicilian pecorino cheese and honey



NEW ENTRY

10. Porchetta, crema di patate, cipolla rossa in agrodolce - 8€

Roast pork, potatoes cream, sweet&sour red onion

11. Pancetta al pepe nero, gorgonzola dolce dop, miele, pomodoro secco, rucola e valeriana - 9€

Black pepper bacon, bluecheese dop, honey and dried tomatoes, rocket and valerian

12. Salame finocchiona, crema di pecorino, confettura di peperoni, valeriana e granella di mandorle - 8€

Salame flavored with fennel, pecorino cheese cream, peppers jam, valerian and almonds grain

13. Carpaccio di Scottona siciliana, crema ai funghi, mozzarella di bufala dop e rucola - 10€

Carpaccio of sicilian Scottona, mushrooms cream, buffalo mozzarella and rocket salad

14. Lardo pancettato, marmellata di fichi, pomodoro secco, gorgonzola dolce e granella di nocciole - 9€

Bacon lard, fig jam, dried tomato, bluecheese and hazelnut grain

LE VEGGIE VEGERATIANS

15. Melanzane grigliate, pomodoro a fette, scamorza affumicata e crema ai funghi - 6€

Grilled eggplant, sliced tomato, smoked scamorza cheese, mushrooms cream

16. Stracciatella, zucchine grigliate, pomodoro secco, pesto di pistacchio di Bronte e granella di mandorle - 7€

Stracciatella cheese, grilled zucchini, dried tomato, pistachio pesto and grain almonds



LE INSALATE

SALADS

Carpaccio di vitello, rucola, fior di latte, Grana Padano dop, datterino siciliano, olio evo - 9€
Veal carpaccio, rocket, fior di latte cheese, Grana Padano dop cheese, sicilian datterino tomato, evo olive oil

Prosciutto crudo di Parma, bocconcini di bufala, misticanza, noci, miele, Grana Padano dop - 10€

Parma raw ham, mix of salad, walnuts, honey, Grana Padano dop cheese, buffalo mozzarella

Pollo grigliato, insalatina, pomodoro secco, pane tostato, salsa yogurt - 9€

Grilled chicken, salads, dried tomato, crunchy bread, yogurt sauce

Insalata verde, capocollo al finocchietto, pomodorino confit, stracciatella di bufala, granella di mandorle e crostini di pane - 9€
Green salad, sicilian capocollo with fennel, confit tomato, buffalo stracciatella cheese, almonds grain and croutons bread

I BURGER

Hamburger di Scottona, provola delle Madonie, guanciale di suino nero croccante, pomodoro a fette, mayo capocollo, misticanza - 12€

Scottona hamburger, provola cheese from Madonie, crunchy guanciale (the cut of pork meat made from the cheek of the pig), sliced tomato, mix of salad, homemade mayo

Hamburger di Scottona, mortadella, burrata e pesto di pistacchio - 11€

Scottona hamburger, mortadella, burrata cheese, pistachio pesto

Pulled pork, cipolla agrodolce, scamorza affumicata, misticanza, salsa bbq - 10€

Pulled pork, sweet-sour onion, smoked scamorza cheese, mix of salad, bbq sauce

Hamburger di salsiccia, pecorino siciliano, cipolla rossa agro, mayo capocollo, valeriana e pomodoro secco - 11€

Sausage burger, sicilian pecorino cheese, sweet&sour red onion, mayo capocollo, valerian salad and dried tomato

Baby menu (10€ con bibita inclusa)

Maxi toast con prosciutto cotto e formaggio, insalata, pomodoro e salsa a scelta con patatine fritte e nuggets di pollo

Maxi toast with cooked ham and cheese, salad, tomato and sauce of your choice with french fries and chicken nuggets

Maxi hot dog con cipolla in agrodolce, salsa a scelta con patatine fritte e nuggets di pollo

Maxi hot dog with sweet and sour onion, sauce of your choice with french fries and chicken nuggets



DESSERT

Salame al cioccolato - 5€
Chocolate salami

Tiramisù - 5€

Semifreddo al pistacchio - 6€
Pistachio semifreddo

Cheesecake ai mirtilli - 6€
Blueberry cheesecake

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
Crostacei e derivati
Uova e derivati
Pesce e derivati
Arachidi e derivati
Soia e derivati
Latte e derivati
Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)
Sedano e derivati
Senape e derivati
Sesamo e derivati
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l
Lupini e derivati
Molluschi e derivati



DRINK

Acqua naturale/frizzante 33 cl - 1,5€
Still/Sparkling water

Coca Cola / Fanta 33 cl - 2,5€

The pesca / limone 33 cl - 2,5€
Lemon/peach the

Polara - 3€
Spuma/tonica / cedrata / chinotto

Partannina - 1,5€

DIGESTIVI 5€

Amaro Ribadi

Monte Polizo

Amaro Unico

Limoncello artigianale

Grappa barrique

Passito di Pantelleria

BIRRE

Chiara "saison biologica" 5%vol - 6€

Lavica "amber ipa" 6,5%vol - 6€

Triskele "golden ale" 5,5%vol - 6€

Messina cristalli di sale 0,33 - 4,5€

Bruno Ribadi: 7€

-Pilsner 0,33 (grani antichi siciliani)

-Sicilian pale ale 0,33 (agrumi di sicilia)

-Bianca 0,33 (scorze di mandarino)

COCKTAIL 6€

Aperol Spritz

Campari spritz

Hugo spritz

Negroni/Negroski

Negroni sbagliato

Vodka tonic

Vodka lemon

Gin tonic

Gin lemon


Moscow mule

VINI WINES

BIANCHI

CANTINA BRUGNANO  
Vinovanta Grillo 5€ 18€
Vinovanta Catarratto 5€ 18€



CANTINA BUCECI  
Sauvignon Blanch 5€ 20€
Chardonnay 5€ 20€


CANTINA DONNAFUGATA 
Anthilia (Cataratto) 22€
Damarino (Ansonica) 22€
SurSur (Grillo) 24€


CANTINA TENUTE DELLO JATO 
Al mio amico Grillo 24€
Al mio amico
(Inzolia - Chardonnay) 24€
Etna bianco (Carricante) 25€

ROSSI

CANTINA BRUGNANO  
Her (Perricone) 25€
Vinovanta Syrah 5€ 18€
Merlot 5€ 18€

CANTINA BUCECI  
Syrah 5€ 20€
Merlot 5€ 20€
Nero D'Avola 5€ 20€

CANTINA DONNAFUGATA 
Dea Vulcano (Nerello Mascalese) 24€
Floramundi (Nero D'Avola, Frappato) 24€
Sedara (Nero d'Avola, Cabernet
Sauvignon, Merlot, Syrah, e altre uve) 22€



CANTINA TENUTE DELLO JATO 
Al mio amico Nero D'Avola
Al mio amico (Merlot -
Cabernet sauvignon) 24€
Etna rosso (Nerello Mascalese,
Nerello Cappuccio) 25€

ROSE

CANTINA BRUGNANO  
Coraline (Frappato Rosato) 6€ 24€

BOLLICINE

CANTINA BRUGNANO  
Taurus (vino frizzante) 5€ 20€

CANTINA BAGLIO
DI PIANETTO  
Fushà brut prosecco 6€ 24€
Fushà bio rosè
prosecco rosato 6€ 24€

CANTINA VITEVIS  
Cuveè blanc de
blancs extra dry 5€ 18€

