

CAUPANA

Taverna di Sicilia

Rosi e Claudio...



...vi danno il benvenuto alla Caupona Taverna di Sicilia

La nostra **FILOSOFIA**

TERRITORIO

Sin dal 2008, anno di apertura del Caupona, la ricchezza e la varietà dei prodotti, che la Sicilia da sempre produce, hanno ispirato i nostri piatti, frutto della tradizione culinaria isolana, rivisitata da Rosi – lo Chef (e titolare) – in base al suo estro. Ispirandoci alle taverne di antica memoria, che proponevano piatti preparati con ingredienti "poveri" del luogo in cui si trovavano, continuiamo ancora oggi a utilizzare e valorizzare quanto la nostra Regione offre.

STAGIONALITA'

Proprio perché ci ispiriamo alle antiche taverne, i piatti proposti nel nostro menù variano in funzione della stagione. Tutti gli ingredienti, utilizzati nella preparazione dei piatti, sono **FRESCI** e provengono dal mercato locale, nel rispetto delle persone. I nostri fornitori "storici", sinonimo per noi di **QUALITÀ**, lavorano seguendo i ritmi della natura, sia che si tratti di pesca, di allevamento, o di agricoltura.

ECCELLENZA

Ogni ingrediente - dal pistacchio di Bronte, all'aglio di Nubia o al gambero rosso di Mazara del Vallo, solo per citarne alcuni - è rigorosamente testato dallo Chef Rosi e dal suo staff prima di entrare nelle nostre ricette. Proponiamo solo prodotti di qualità superiore, perché crediamo che la passione e l'impegno della brigata di cucina debbano coniugarsi con l'eccellenza degli ingredienti: per il piacere di chi gusta i piatti, ma anche di chi li prepara.

LENTEZZA

Siamo una piccola taverna, che cucina i piatti sulla base della ricezione delle vostre comande, inoltrate in tempo reale dal personale di sala tramite computer. Proprio perché non usiamo prodotti precotti, i tempi di attesa del servizio variano a seconda del piatto ordinato e sono quelli necessari a preparare e cucinare i loro ingredienti, seguendo i ritmi naturali. Come una volta.



Slow Food®

Locale chiocciolato **Slow Food** dal 2017

Ristorante Caupona
cucina tradizionale dal 2008



Presenza di **ALLERGENI** nei piatti somministrati

- | | |
|---|---|
| - CEREALI CONTENENTI GLUTINE
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut | - LATTE
e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) |
| - CROSTACEI
e prodotti a base di crostacei | - SEDANO
e prodotti a base di sedano |
| - MOLLUSCHI
e prodotti a base di molluschi | - SENAPE
e prodotti a base di senape |
| - PESCE
e prodotti a base di pesce | - SEMI DI SESAMO
e prodotti a base di semi di sesamo |
| - UOVA
e prodotti a base di uova | - LUPINO
e prodotti a base di lupino |
| - ARACHIDI
e prodotti a base di arachidi | - SOIA
e prodotti a base di soia |
| - FRUTTA A GUSCIO
(mandorle, pistacchi, nocciole, anacardi,
tutte le noci) e relativi prodotti | - DIOSSIDO DI ZOLFO
e solfiti a concentrazioni >10 mg/kg
o 10 mg/lt (riportati come SO2) |

Le informazioni – sulla presenza di sostanze allergeniche – **sono disponibili rivolgendosi al personale di sala e consultando l'apposita documentazione**, fornita su richiesta.

Durante le preparazioni in cucina **NON si possono escludere contaminazioni crociate**.
Pertanto, i nostri piatti potrebbero contenere tracce delle sostanze allergeniche ai sensi del reg. Ue 1169/11..



Nei nostri piatti usiamo tantissimi ingredienti con certificazione della loro qualità: Presidi Slow Food, DOP, DOC, IGP e prodotti biologici.

Cosa vuol dire DOP (Denominazione di Origine Protetta)?

Marchio attribuito dall'UE – Definisce un prodotto originario di una regione/paese, le cui caratteristiche sono essenzialmente o esclusivamente dipendenti dalla sua origine geografica e ambientale.

Cosa vuol dire IGP (Indicazione Geografica Protetta)?

Marchio attribuito dall'UE – Indica un prodotto proveniente da un luogo, una regione o un paese, alla cui origine geografica sono attribuibili una data qualità, la reputazione, o un'altra caratteristica.

Cosa vuol dire Presidio Slow Food?

Certificazione attribuita da un'associazione internazionale - Indica una realtà composta da produttori agroalimentari, che promuove e valorizza i prodotti d'eccellenza del proprio territorio, rari e a rischio di scomparsa.

Ristorante Caupona
cucina tradizionale dal 2008



Antipasti

(Starters / Hors-d'œuvres)

Antipasto del Monsu - € 28

(Variety of starters / Choix d'hors-d'œuvres)

La coppia più bella del mondo: Tuma e Bottarga - € 14

("Tuma" = fresh sheep cheese; "Bottarga" = mullet or tuna eggs /
"Tuma" = fromage frais de lait de brebis; "Bottarga" = œufs de mullet ou de thon)

Norma? Cu' purpo - € 14

(Octopus, tomatoes, eggplants, cheese /
Poulpe, tomates, aubergines, fromage)

Terra e mare: Burrata e tartara - € 18

("Burrata" cheese, raw prawns, rocket /
Fromage "Burrata", crevettes crues, roquette)

Ammugghiacci u' pane: Zuppa di cozze - € 13

(Mussel soup, tomatoes, pepper, garlic /
Ragoût de moules, tomates, poivre, ail)

"Cosacavaddu": Ragusano alla griglia con miele di Sulla - € 12

(Grilled Sicilian cheese served with French honeysuckle honey /
Fromage Sicilien au barbecue servi avec du miel de chèvrefeuille)

Tante quante le Donne in Sicilia: Caponata di Giovanna - € 10

(Eggplants, tomatoes, vinegar, olives, almonds /
Aubergines, tomates, vinaigre, olives, amandes)

Me li faccia me' nanna: Polpette della Nonna - € 10

(Meatballs, "Pecorino" cheese, garlic /
Boulettes de viande, fromage "Pecorino", ail)



Ogni piatto, una storia a sé...

Per scelta nel nostro menù NON sono elencati gli INGREDIENTI in italiano,
perchè in sala troverete CHI sarà felice di raccontarvi la loro STORIA,
fatta di TRADIZIONI, GENUINITA', SOSTENIBILITA' e AMORE.

Ristorante Caupona
cucina tradizionale dal 2008



I nostri Classici

Primi piatti

(First courses / Entrées)

Cùscusu a Trapanisi - € 12
(Couscous served with fish soup /
Couscous servi avec du fond de poisson)

Cùscusu Pantasca - € 14
(Couscous served with fish soup and fried vegetables /
Couscous servi avec du fond de poisson et des légumes frits)

Cassatelle in brodo di pesce - € 13
(Ravioli stuffed with "Ricotta" cheese served with fish soup /
Ravioli fourrés avec du fromage "Ricotta", servis avec du fond de poisson)

Rosso Mazara: Spaghettone con tartara di gambero - € 20
(Pasta, raw prawns, almonds, pistachio, basil, garlic /
Pasta, crevettes crues, amandes, pistaches, basilic, ail)

Chissa bona e': Pasta al ragù di polpo e mollica fresca - € 16
(Home-made pasta, octopus, tomatoes, onions /
Pasta maison, poulpe, tomates, oignons)

Busiate cu' l'agghia: Pasta al pesto trapanese - € 10
(Home-made pasta, tomatoes, almonds, basil, garlic, eggplants /
Pasta maison, tomates, amandes, basilic, ail, aubergines)

**U ciau da me terra: Salsiccia e finocchietto
con la pasta - € 13
con le cassatelle (ravioli) - € 15**
(Pasta/Ravioli stuffed with "Ricotta" cheese served with sausage and wild fennel /
Pasta/Ravioli fourrés avec "Ricotta", servis avec de la saucisse et du fenouil sauvage)



Il "Cùscusu", piatto della Pace
A Trapani e provincia il cous cous si pronuncia "cùscusu" ed è condito con il brodo di pesce.
In origine era un piatto berbero, arricchito con carne e verdure; quando arrivò nelle cucine trapanesi, portato dai pescatori, fu rielaborato sostituendo il pesce alla carne.
Ogni anno a settembre a San Vito Lo Capo si celebra il "Cous Cous Fest", dove il cùscusu - preparato in mille modi - viene servito come piatto della Pace.

Ristorante Caupona
cucina tradizionale dal 2008



Secondi piatti di Pesce

(Seafood main courses /
Plats de résistance avec poisson)

Pescato del giorno - € 60/kg

(Fish of the day / Poisson frais)

Gamberoni di Mazara del Vallo - € 120/kg

abbattuti a bordo (*)

(King prawns from Mazara del Vallo, processed* on board fishing vessels /
Gambas de Mazara del Vallo, traités* à bord des bateaux de pêche)

Calamaro e Seppie - € 50/kg

(Squid and cuttlefish / Calamar et sépias)

Pesce al taglio - € 70/kg

(Slice of fish / Tranche de poisson)



Spesa giornaliera nei Vostri piatti

Utilizziamo solo pesce fresco: i nostri secondi variano in base a quello che offre il mare.

Solo così possiamo garantire genuinità e freschezza della materia prima.

Ci piace usare ingredienti freschi, di stagione e a chilometro zero: è la nostra filosofia.

Per le tartare usiamo prodotti regolarmente trattati e abbattuti secondo norma di legge.

(*) **L'abbattimento** consiste nel sottoporre il prodotto fresco a una temperatura di -20 gradi centigradi per almeno 24 ore, così da neutralizzare eventuali agenti patogeni.

Qualora venissero a mancare i prodotti freschi, verranno sostituiti con prodotti congelati, nel qual caso il personale di sala ve ne comunicherà tempestivamente l'utilizzo.

When fresh fish is unavailable, we use frozen one;

Waiters will inform you promptly on the use of such products.

(*) **Shock freezing** is when raw ingredients undergo a cooling process at -20 degrees Celsius for at least 24 hours in order to stop potential pathogen growth.

Quand le poisson frais est hors saison, on utilise du poisson congelé;
les serveurs vous informerons immédiatement en cas de leur usage.

(*) **On parle de produits frais abattus**, quand on les traite dans l'abatteur à une température de -20 degrés Celsius pendant au moins 24 heures afin de bloquer la multiplication des agents pathogènes potentiels.



La Locanda del Viandante

MANZIL

Country House



Via SP Lenzi - Tangi
91019 Valderice (TP)
+39 388 828 8801
info@manzil.it

Con tanto amore e sacrificio siamo riusciti a realizzare un altro piccolo sogno:
Manzil Country House, la Vostra country house a pochi chilometri dal centro di Trapani.

Una struttura con 6 camere ben arredate e ampio locale per cerimonie e banchetti,
anche all'aperto. Un luogo che racchiude in sè l'essenza di un territorio meraviglioso:
da una parte il mare, dall'altra Erice e intorno la campagna e la sua pace.



Visitate il nostro sito internet e seguitemi sulle nostre pagine social ufficiali !

Secondi piatti di Carne

(Meat main courses /
Plats de résistance avec viande)

vedi "Piatti del Giorno"

(see "Dishes of the Day" / voir les "Plats du Jour")



Contorni

(Side dishes / Garnitures)

Insalata mista - € 3

(Mixed salad / Salade composée)

Rucola e pomodorini - € 4

(Salad with rocket and small tomatoes /
Salade avec de la roquette et des petites tomates)

Insalata verde - € 3

(Green salad / Salade verte)

Patate fritte - € 3

(Chips / Frites)

Grigliata di verdure - € 5

(Grilled vegetables /
Assortiment de légumes au barbecue)



Coperto e pane - € 3

(Cover charge & service / Couvert et service)

Ristorante Caupona
cucina tradizionale dal 2008



Frutta e Dolci

(Fruit and Desserts / Fruits et Dessert)

Frutta di stagione - € 4

(Seasonal fruit / Fruits de saison)

Dolci della casa - € 5 / € 7

(Home-made desserts / Dessert fait maison)

Pasticcini di mandorle e Zibibbo/Marsala - € 8

(Signature Sicilian desserts served with Zibibbo or Marsala spirits /
Pâtisserie typique sicilienne servie avec du vin alcoolisé Zibibbo ou Marsala)



Bevande

(Drinks / Boissons)

Acqua naturale (1 l.) - € 2,50

(Still water / Eau plate)

Acqua frizzante (1 l.) - € 2.50

(Sparkling water / Eau gazeuse)

Coca-Cola | Sprite | Fanta (33 cl.) - € 3

(Soft drinks / Boissons non alcoolisées)

Caffé - € 1.50

(Coffee / Café)



Varietà e ricchezza dei dolci siciliani

Avrete sicuramente sentito parlare di Cassata, Cannolo, Parfait, Biancomangiare...
Sia che vengano preparati giornalmente a mano dallo Chef Rosi o che provengano,
sempre giornalmente, dalle botteghe artigiane della zona, questi dolci
accompagnano con gusto i vostri momenti di convivialità o, semplicemente, chiudono
in bellezza - accompagnati da un sorso di Marsala o di Zibibbo - un pasto tipico siciliano.
Comunque sia, lasciatevi tentare!

