MENU

RISTORANTE - PIZZERIA

IL TEMPIO DI GIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

IL TEMPIO DI GIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

Nella nostra cucina si utilizzano molti ingredienti, alcuni dei quali possono essere, per le persone sensibili, degli allergeni. Come ben comprenderai, nonostante le nostre attenzioni, la possibilità di contaminazioni crociate è ***MOLTO ALTA***, dunque se soffri di allergie o intolleranze, anche ad ingredienti differenti rispetto a quelli indicati, ti invitiamo a fare una ***IMMEDIATA SEGNALAZIONE*** al nostro personale di sala, così da consigliarti al meglio ed evitarne qualsiasi contatto.

In questo menù, gli alimenti che sono acquisiti come congelati sono indicati da un asterisco. Tuttavia, in alcune circostanze (difficoltà di reperibilità, fermi sanitari, stagionalità), alcuni prodotti normalmente acquisiti come freschi potrebbero essere, invece, congelati. Il nostro personale avrà cura di informarti nel caso in cui questa circostanza si verifichi.

"I prodotti della pesca (pesci e cefalopodi) serviti crudi o quasi crudi hanno subito un trattamento a norma del Reg. Ce 853/04, allegato II, sezione VIII, capitolo III, lettera D."

Coperto 3,00€

IL TEMPIO DI GIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA



/1 - GLUTINE

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.



/2 - CROSTACEI

marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.



/3 - UOVA

uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo.



/4 - PESCE

prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.



/5 - ARACHIDI

snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi.



/6 - SOIA

prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.



/7 - LATTE

ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme.



/8 - FRUTTA A GUSCIO

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.



/9 - SEDANO

sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



/10 - SENAPE

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.



/11 - SESAMO

semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima dose.



/12 - SOLFITI

cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve.



/13 - LUPINO

presente in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari.



/14 - MOLLUSCHI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina.

IL TEMPIO DI GIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

ANTIPASTI

COMPOSÈ DI MARE * — 20,00 €

Salmone, Pesce Spada, Gamberetti,
Acciughe, insalata di mare,
Polpo alla rucola, olio, limone,
prezzemolo, zeste d'arancia.



DEGUSTAZIONE DI POLPO * — 18,00 €

Polpo bollito, Polpo alla luciana, Polpo con patate lesse
Polpo, pomodoro, patate, prezzemolo,
pinoli, aglio, olive, olio.



INSALATA DI MARE * — 18,00 €

Polpo, Gamberetti, Calamari, Vongole,
Cozze, limone, prezzemolo, olio.



COCKTAIL DI GAMBERI * — 18,00 €

Gamberi, maionese, ketchup,
Brandy, succo d'arancia, tabasco.



INSALATA DI MARE CALDA * — 18,00 €

Polpo, Gamberetti, Calamari, Vongole,
Cozze, aglio, prezzemolo, olio.



SAUTÈ DI COZZE — 14,00 €

Cozze, aglio, vino bianco,
limone, prezzemolo, olio.



ZUPPA DI COZZE — 14,00 €

Cozze, aglio, pomodoro fresco,
pane tostato, origano, olio.



* possibile prodotto surgelato/congelato con possibile presenza di solfiti come conservanti

IL TEMPIO DI GIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

ANTIPASTI

ZUPPA DI FRUTTI DI MARE * 22,00 €
Frutti di mare secondo disponibilità, aglio, pomodoro fresco, pane tostato, origano, olio.



SAUTÈ DI FRUTTI DI MARE * 22,00 €
Frutti di mare secondo disponibilità, aglio, vino bianco, prezzemolo, olio.



TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 16,00 €
Prosciutto crudo, Salame, Mortadella, formaggi tipici, caponata, bruschette, mozzarella, pomodoro, origano.



CRUDITÈ

I CRUDI CON OSTRICHE E TARTARE * 28,00 €
Gambero rosso, Salmone, Tonno, filetto di pesce del giorno, Scampi, Ostriche selezionate con accostamenti dello chef.



OSTRICHE SPECIAL 4,00 €
Gillardeau, Josephine, Tia Maraa.
Al pz.



RICCI 4,00 €
Al pz.



GAMBERI ROSSI * 3,50 €
SCAMPI * 3,50 €
Al pz.



* possibile prodotto surgelato/congelato con possibile presenza di solfiti come conservanti

IL TEMPIO DI GIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

PRIMI

TAGLIOLINI ALL' ASTICE 25,00 €

Tagliolini, Astice Canadese, pomodorini, aglio, prezzemolo, basilico, olio.



LINGUINE ALLO SCOGLIO * 20,00 €

Linguine, Cozze, Vongole, Calamari, Gambero, Scampi, pomodorini, aglio, prezzemolo, basilico, olio.



RISOTTO DEL PESCATORE * 20,00 €

Riso, Vongole, Cozze, Gamberetti, Polpo, Calamari, salsa ai pomodorini, aglio, finocchietto, basilico, prezzemolo, olio.



TAGLIOLINI DEL MEDITERRANEO * 20,00 €

Tagliolini di pasta fresca, Gamberi rossi, pesto di pistacchio, aglio, timo, olio.



IL NOSTRO PIATTO DEL GIOVEDÌ 20,00 €
"COUS COUS ALLA TRAPANESE" *

È gradita la prenotazione.

Cous cous, filetto di pesce, Frutti di mare, Crostacei, Molluschi, pomodoro, aglio, prezzemolo, olio.



* possibile prodotto surgelato/congelato con possibile presenza di solfiti come conservanti

IL TEMPIO DI GIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

PRIMI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 18,00 €

Spaghetti di pasta secca, Vongole, aglio, prezzemolo, olio.



SPAGHETTONE ALL' ORIENTE 18,00 €

Spaghettone, Vongole, uova di Pesce Spada, zenzero, pomodorino fresco, prezzemolo, olio.



MACCHERONI ALLA NORMA IN TEGAMINO 15,00 €

Maccheroni, pomodoro, melanzane fritte, ricotta infornata, basilico, olio.



BUSIATE CAPANNINA 14,00 €

Busiate, pomodoro fresco, mandorle, pangrattato tostato, aglio, basilico, olio.



* possibile prodotto surgelato/congelato con possibile presenza di solfiti come conservanti

IL TEMPIO DI GIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

SECONDI

GRIGLIATA DI PESCE * — 25,00 €

Secondo disponibilità del giorno.



LO SPIEDONE * — 22,00 €

Scampi, Gamberone, filetto di pesce, melanzane, zucchine, pomodori, peperoni, cipolla, senape, aromi.



INVOLTINI DI PESCE SPADA * — 18,00 €

ALL' EOLIANA

Pesce Spada, mollica di pane di semola, mozzarella, capperi, uvetta, pinoli, olive verdi, sedano, cipolla, pomodoro fresco, basilico, prezzemolo, olio.

PANATI ALLA PALERMITANA

Pesce Spada, pangrattato, formaggio, prezzemolo, cipolla, alloro, aglio, olio.



POLPO ALLA BRACE E VERDURE * — 20,00 €

Polpo, rosmarino, aromi, verdure di stagione saltate in padella, aglio, senape, olio.



TAGLIATA DI TONNO * o PESCE SPADA — 7,00 € all'etto

al kg 70,00 €

600gr di Filetto di Tonno / Pesce Spada, aromi, rucola, scaglie di grana, senape, cipolla caramellata, limone, olio.



* possibile prodotto surgelato/congelato con possibile presenza di solfiti come conservanti

IL TEMPIO DI GIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO
7,00 € all'etto

al kg 70,00 €
Possibili varianti:
AL SALE
ALLA GRIGLIA
IN CROSTA
AL CARTOCCIO

TAGLIATA DI SCOTTONA SU PIETRA CON PATATE
6,00 € all'etto

al kg 60,00 €
Scottona, patate, senape, aromi.

CONTORNI

LE INSALATE
5,00 €

Verde, mista, rucola, mais e carote.

VERDURE GRIGLIATE
6,00 €

Verdure di stagione, aromi.

VERDURE IN PADELLA
6,00 €

Verdure di stagione, uvetta, pinoli, aglio, olio.

CAPONATA
7,00 €

Peperoni, pomodori, melanzane, carote, cipolla, mandorle, sedano, olive, basilico, aceto di vino bianco, zucchero, olio.

* possibile prodotto surgelato/congelato con possibile presenza di solfiti come conservanti

IL TEMPIO DI GIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

FRITTI

CALAMARI * 25,00 €

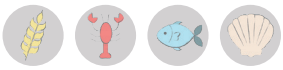
GAMBERESSA * 18,00 €

FRANCESCHINI * 18,00 €



MISTO DI PARANZA 22,00 €

Calamari, Gamberi, Franceschini e pescato del giorno.



MISTO FRITTO * 6,00 €

Patatine, Panelle con finocchietto, Crocchette (contiene lattosio), Polenta, Wurstel, Pane Fritto con origano.

PANELLE 5,00 €

Farina di ceci, finocchietto, olio.

PATATINE 5,00 €



PANE FRITTO CUNZATO 5,00 €

Pasta lievitata condita con pomodoro fresco, ricotta salata, basilico, aglio.



BRUSCHETTE AL POMODORO FRESCO, BASILICO E ORIGANO 3,00 €



* possibile prodotto surgelato/congelato con possibile presenza di solfiti come conservanti

IL TEMPIO DI CIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

PIZZE

COMPORTANO L'AGGIUNTA DI

1€ : Impasto ai cereali
e germe di grano
2€ : Impasto senza glutine
2€ : Mozzarella senza lattosio

MARINARA 6,00 €
Pomodoro, aglio, origano, olio.



CAPANNINA 7,00 €
Pomodoro, mozzarella,
pomodoro fresco, aglio, basilico.



SCHIACCIATA 7,00 €
Pizza pane, pomodoro fresco, gorgonzola,
Acciughe, rucola, scaglie di grana.



MARGHERITA 7,00 €
Pomodoro, mozzarella, basilico.



TONNO E CIPOLLA 8,00 €
Pomodoro, mozzarella, tonno sott'olio, cipolla.



WÜRSTEL 8,00 €
Pomodoro, mozzarella, wurstel.



AMERICANA 9,00 €
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte.



QUATTRO FORMAGGI 9,00 €
Mozzarella, gorgonzola, edamer, grana.



* possibile prodotto surgelato/congelato con
possibile presenza di solfiti come conservanti

IL TEMPIO DI GIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

PIZZE

COMPORTANO L'AGGIUNTA DI

1€ : Impasto ai cereali
e germe di grano
2€ : Impasto senza glutine
2€ : Mozzarella senza lattosio

DIAVOLA 9,00 €
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive, origano.

MESSINESE 9,00 €
Pomodoro, mozzarella, pomodoro ciliegino, indivia, olive, acciughe, origano.

BUFALINA 10,00 €
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, basilico.

CAPRICCIOSA 10,00 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi, wurstel.

QUATTRO STAGIONI 10,00 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive.

NORMA 10,00 €
Pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta al forno grattugiata, basilico.

CONTADINA 10,00 €
Mozzarella, pomodoro, verdure grigliate: zucchine, melanzane, radicchio.

MONTANARA 10,00 €
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, olive.

* possibile prodotto surgelato/congelato con possibile presenza di solfiti come conservanti

IL TEMPIO DI CIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

PIZZE

COMPORTANO L'AGGIUNTA DI

1€ : Impasto ai cereali
e germe di grano
2€ : Impasto senza glutine
2€ : Mozzarella senza lattosio

CALZONE 10,00 €

Mozzarella, pomodoro fresco,
basilico, prosciutto cotto.



CACIOTTINA 12,00 €

Mozzarella, caciotta affumicata, bresaola,
gorgonzola, rucola, scaglie di grana.



PRIMAVERA 12,00 €

Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco,
bresaola, rucola, scaglie di grana.



VESUVIANA 12,00 €

Mozzarella, salsiccia, friarielli,
provola affumicata.



GHIOTTA 12,00 €

Mozzarella, provola affumicata,
patate al forno, porchetta, porcini.



MORTAZZA 15,00 €

Mortadella, mozzarella, pistacchio, burrata.



AI FRUTTI DI MARE * 16,00 €

AI FRUTTI DI MARE in padella * 20,00 €

Salsa, Frutti di mare (Polpo, Calamaro,
Gamberetti, Cozze, Vongole), prezzemolo.
Eventuale possibilità di aggiunta di mozzarella.



* possibile prodotto surgelato/congelato con
possibile presenza di solfiti come conservanti

IL TEMPIO DI CIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

DESSERT

COMPORTANO L'AGGIUNTA DI
2€ : Fragole / Frutti di bosco

SORBETTO 4,00 €

LIMONE / MANDARINO
Acqua, succo di limone o mandarino verde, zucchero, destrosio neutro.

CRÈME CARAMEL 4,00 €

Latte, uova, zucchero.



COPPA DI GELATO 5,00 €

Latte, zucchero, destrosio neutro, pasta base.



PANNA COTTA 5,00 €

CIOCCOLATO / NOCCIOLA / CARAMELLO
PISTACCHIO / FRAGOLA / FRUTTI DI BOSCO
Latte, panna, gelatina, zucchero.



CREMA CATALANA 5,00 €

Latte, amido di mais, uova, cannella, zucchero, scorza di limone, noce moscata.



SEMIFREDDO RICOTTA * E FRUTTI DI BOSCO 6,00 €

Panna, uova, zucchero,
ricotta di pecora, frutti di bosco.



MILLEFOGLIE 6,00 €

Sfoglia, crema alla vaniglia / ricotta.



I TARTUFI GELATO 6,00 €

CIOCCOLATO / PISTACCHIO / VANIGLIA



* possibile prodotto surgelato/congelato con possibile presenza di solfiti come conservanti

IL TEMPIO DI CIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

DESSERT

COMPORTANO L'AGGIUNTA DI
2€ : Fragole / Frutti di bosco

FLAN 6,00 €

CIOCCOLATO FONDENTE / CIOCCOLATO BIANCO / PISTACCHIO
Amido di mais, uova, zucchero,
cioccolato fondente / bianco o pistacchio.



TIRAMISÙ 6,00 €

Mascarpone, panna, uova,
zucchero, savoiardi, cacao.



CANNOLO * 8,00 €

Buccia di cannolo, ricotta di pecora,
pistacchio / gocce di cioccolato.



PARFAIT 7,00 €

MANDORLA / PISTACCHIO
Panna, uova, zucchero, mandorle o pistacchio.



FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE	4,00 €
MACEDONIA	4,00 €
BARCHETTA D'ANANAS	4,00 €
COPPA DI FRAGOLE	4,00 €

* possibile prodotto surgelato/congelato con possibile presenza di solfiti come conservanti

IL TEMPIO DI GIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

BEVANDE

GASSOSA		2,00 €
ACQUA MINERALE Naturale / Gassata		2,50 €
ACQUA FERRARELLE		2,50 €
BIBITE IN LATTINA	cl.33	2,50 €
BIBITE IN VETRO Coca Cola / Fanta / Sprite	cl.33	3,00 €
COCA COLA		5,00 €

BIRRE

BIRRA ALLA SPINA	*piccola*	cl.20	3,50 €
	media	cl.40	4,50 €
	grande	cl.100	8,00 €
MESSINA		cl.33	3,00 €
		cl.66	5,00 €
HEINEKEN		cl.33	3,00 €
		cl.66	5,00 €
MORETTI		cl.33	3,00 €
		cl.66	5,00 €
MORETTI BAFFO D'ORO		cl.66	5,00 €
MESSINA CRISTALLI DI SALE		cl.33	3,00 €
		cl.50	5,00 €
DELLO STRETTO		cl.33	3,00 €
		cl.66	5,00 €
CERES		cl.33	5,00 €
ANALCOLICA		cl.33	5,00 €
SENZA GLUTINE		cl.33	5,00 €

* possibile prodotto surgelato/congelato con possibile presenza di solfiti come conservanti

IL TEMPIO DI GIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

SPUMANTI

BRICCO DEI GUAZZI 22,00 €
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G
5,50 Vol.
Cantina Leone Alato (VE).

PETRAMATER - metodo classico 30,00 €
Vitigno Carricante, 12% Vol.
Cantina Tenute Orestiadi (TP).

VALDOBBIADENE 18,00 €
CONTARINI D.O.C.G.
Vitigno Glera, 11,5& Vol.
Cantina Contarini (TV).

700 S.L.M. CUSUMANO 30,00 €
BRUT - metodo classico
Uve Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%,
12,5% Vol. Cantina Cusumano (PA).

FERRARI MAXIMUM BRUT 40,00 €
TRENTO D.O.C.
Uve Chardonnay 100%, 12,5% Vol.
Cantina Ferrari (TN).

IL TEMPIO DI GIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

VINI BIANCHI

MOLINO A VENTO — 10,00 €
Uve Grillo 100%, 12% Vol.
Cantina Tenute Orestiadi (TP).

ANGIMBÉ SICILIA D.O.C.
cl.75 — 20,00 €
cl.37,5 — 14,00 €

Uve Chardonnay 70%, Sauvignon blanc 30%,
12,5% Vol. Cantina Cusumano (PA).

PIZZICANTI FRIZZANTE — 20,00 €
IGT terre siciliane - Uve Grillo e Catarratto, 12% Vol.
Cantina Tenute Orestiadi (TP).

CHARME FRIZZANTE
cl.75 — 25,00 €
cl.37,5 — 14,00 €

IGT terre siciliane - Blend di uve autoctone,
12% Vol. Cantine Firriato (TP).

LA GELSOMINA ETNA D.O.C — 25,00 €
Vitigno Catarratto e Carricante, 13% Vol.
Cantina Tenute Orestiadi (TP).

MALVASIA D.O.C. SECCA DEL CAPO — 25,00 €
Uve Malvasia 100%, 13,5% Vol.
Cantina Colosi Pace del Mela (ME).

SALINA — 25,00 €
Uve Inzolia Catarratto, 13% Vol.
Cantina Colosi Pace del Mela (ME).

BIANCO DI NERA FRIZZANTE — 35,00 €
regime biologico certificato - Blend di Uve Nero
Cappuccio, Chardonnay e Inzolia. 12% Vol.
Azienda Agricola G. Milazzo (AG).

S. AGOSTINO I.G.T — 30,00 €
Vitigno Catarratto e Chardonnay, 13% Vol.
Cantina Firriato (PM).

MARIA COSTANZA — 40,00 €
regime biologico certificato -
Uve Chardonnay 100% , 13% Vol.
Azienda Agricola G. Milazzo (AG).

IL TEMPIO DI GIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

VINI ROSSI

PASSO DELLE MULE I.G.T — 20,00 €

Vitigno Nero D'Avola, 13,5% Vol.
Cantina Duca di Salaparuta (PA).

PAXIMENTIS I.G.T. — 22,00 €

Uve Syrah leggermente appassite 100%, 14,5% Vol. Cantina Tenute Orestiadi Gibellina (TP).

SANTA TRESA CERASUOLO DI VITTORIA D.O.C.G. biologico — 30,00 €

Nero D'Avola 60% di cui 15% appassita in pianta, 40% frappato, 14% Vol.
Società Agricola Santa Tresa, Vittoria (RG).

LA GELSOMINA ETNA D.O.C — 25,00 €

Vitigno Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, 13% Vol. Cantina Tenute Orestiadi (TP).

CHARME ROSÈ I.G.T.

cl.75 — 25,00 €
cl.37,5 — 14,00 €

Blend di Vitigni autoctoni a Bacca Nera, 12,5% Vol., Cantina Firriato (PA).

IL TEMPIO DI GIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

LA NOSTRA STORIA

Tutto ha inizio nel 1983, con una paninoteca. Nel 1988 nasce poi il "Tropical" e nel luglio del 1989, prende vita **La Capannina.**

Inizialmente pizzeria e spaghetteria, si trasforma presto nel luogo in cui esprimere la nostra vera vocazione: ***la cucina di pesce.***

Le nostre origini trapanesi e mazaresi hanno da subito portato in tavola sapori legati al mare e alla tradizione.

Tra questi, il celebre ***cous cous di pesce*** *della sig.ra Maria, mazarese doc, preparato ogni giovedì e diventato nel tempo il nostro piatto simbolo.*

Ancora oggi lo realizziamo seguendo quella tradizione, nonostante manchi un ingrediente impossibile da replicare: ***l'anima" di Maria.***



IL TEMPIO DI GIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

UNA STORIA DI FAMIGLIA

Negli anni, ***La Capannina*** *è cresciuta fino a diventare un punto di riferimento per la gastronomia del territorio, accogliendo ospiti da tutta la provincia e portando avanti una cucina fondata sulla qualità e sui prodotti del nostro mare.*

Nel 2007 nasce ***Il Tempio di Giove****, dedicato a cerimonie, banchetti ed eventi, ampliando così il nostro percorso nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza.*

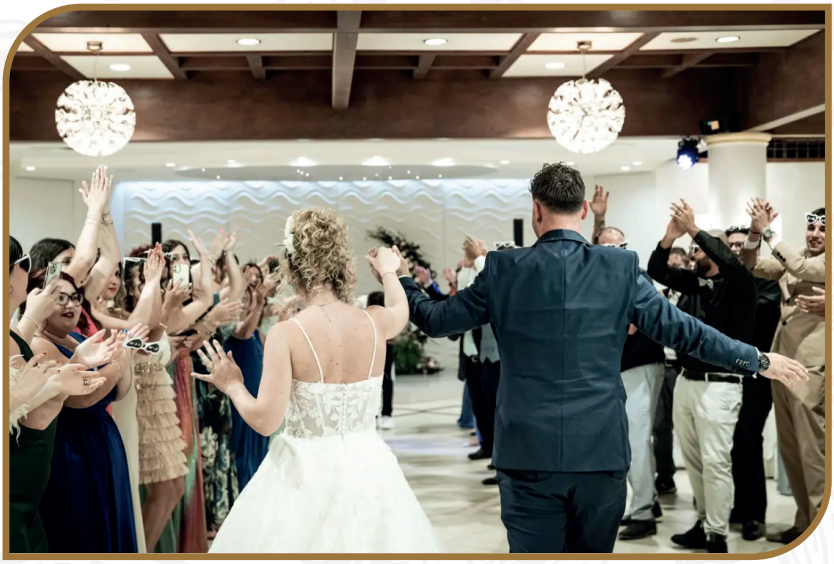
Oggi, dopo più di quarant'anni, continuiamo a dedicarci alla cucina, al catering e agli eventi con la stessa ***passione*** *degli inizi.*

Perché la storia di un locale non è fatta soltanto di piatti e ricette, ma soprattutto delle persone che, giorno dopo giorno, hanno contribuito a renderlo ***ciò che è oggi.***

Scopri di più sul nostro sito web!


LOVE
E&J







IL TEMPIO DI GIOVE
SALA RICEVIMENTI
CAPANNINA

Tel. 0941 317630
Cel. 3398254687

www.iltempiodigiove.com
www.iltempiodigiove.it
@iltempiodigiove