

KEPOS

R E S T A U R A N T

Benvenuti al ristorante Kepos, un'oasi culinaria dove bellezza, armonia e benessere si fondono per creare un'esperienza indimenticabile , come quella che un tempo gli antichi greci vivevano nel loro amato Kepos. Lo chef Alessandro , come un giardiniere esperto, semina idee facendole crescere con passione e dedizione. Ogni piatto è un'opportunità per esplorare nuovi sapori e combinazioni, per sperimentare e celebrare la ricchezza della tradizione culinaria siciliana.

Welcome to the Kepos restaurant, a culinary oasis where beauty, harmony and well-being come together to create an unforgettable experience, like the one the ancient Greeks once lived in their beloved Kepos. The chef Alessandro, like an expert gardener, sows ideas and makes them grow with passion and dedication. Each dish is an opportunity to explore new flavors and combinations, to experiment and celebrate the richness of the Sicilian culinary tradition.

KEPOS – Traditional Cuisine

ANTIPASTI

STARTERS

Crudo di gamberi e scampo *

Raw prawns and scampi

A F L

30 €

Insalata di polipo *

Octopus salad

B L

18 €

Salmone agli agrumi marinato in casa

con carpaccio di finocchio

House-marinated citrus salmon

with fennel carpaccio

P L

16 €

Pepata di cozze

Peppered mussels

B L

18 €

Caponata di melanzane e peperoni

con uvetta e pinoli tostati

Caponata of aubergines and peppers

with raisins and toasted pine nuts

E L

14 €

Insalata caprese

Peppered mussels

C L

14 €

Prosciutto e melone

Peppered mussels

L

16 €

Carpaccio di manzo

con scaglie di grana e rucola

Beef carpaccio

with parmesan flakes and rocket

C L

16 €

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Spaghetti ai ricci di mare
Spaghetti with sea urchins

A D F L
25 €

Spaghettone all'astice *
Spaghetti with lobster

A D F P L
28 €

Tipica pasta con le sarde
Typical pasta with sardines

A D E L
18 €

Risotto al gambero rosso e polvere di pistacchio *
Risotto with red shrimp and pistachio powder

A C E F L P
24 €

Bottone alla norma *
Button to the norm

C D I L
18 €

Tagliatelle fresche con ragù di carne
alla bolognese

Fresh tagliatelle with meat sauce

D I L P
16 €

SECONDI
SECOND COURSES

Trancio del giorno
con verdure spadellate

Slice of the day
with sautéed vegetables

A L
27 €

Fritto di calamari e gamberi *
Fried calamari and prawns

B F L
24 €

Spigola all' Eoliana
Aeolian-style sea bass

A L
27 €

Spada in panura profumata
con verdure di stagione

Swordfish in fragrant breadcrumbs
with seasonal vegetables

A D L
25 €

Filetto di manzo
con patate al rosmarino

Beef fillet
with rosemary potatoes

L
28 €

Tagliata di manzo
con verdure del giorno

Sliced beef
with vegetables of the day

L
24 €

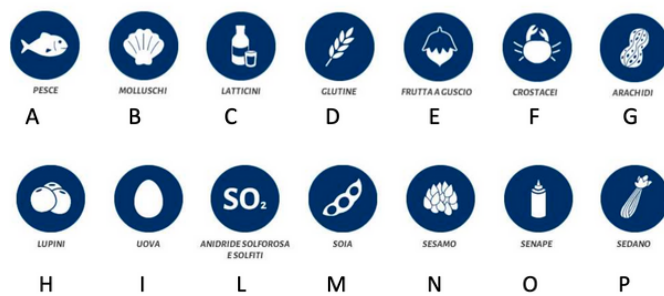
CONTORNI
SIDE DISHES

Insalata mista
Mixed salad
8 €

Verdure grill
Grill vegetables
8 €

Insalata verde
Green salad
6 €

Patate al rosmarino
rosemary potatoes
8 €



Allergeni: il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE1169/11

A: pesce e prodotti a base di pesce. B: molluschi e prodotti a base di molluschi. C: latte e prodotti a base di latte. D: cereali contenente glutine. E: frutta a guscio. F: crostacei e prodotti a base di crostacei. G: arachidi e prodotti a base di arachidi. H: lupini e prodotti a base di lupini. I: uova e prodotti a base di uova. L: anidrite solforosa e solfiti. M: soia e prodotti a base di soia. N: sesamo e prodotti a base di sesamo. O: senape e prodotti a base di senape. P: sedano e prodotti a base di sedano.

Materie prime/prodotti abbattuti in loco: alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi o quasi crudi vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

* prodotto congelato o surgelato all'origine.

Allergens: the customer is asked to inform the dining room staff of the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering.

During preparation in the kitchen, contamination cannot be ruled out. Therefore, our dishes may contain the following substances allergenic pursuant to EU Reg. 1169/11

A: fish and fish products. B: molluscs and products based on molluscs. C: milk and milk-based products. D: cereals containing gluten. E: nuts. F: shellfish and shellfish products. G: Peanuts and peanut products. H: lupins and products a lupine base. I: eggs and egg products. L: sulfur dioxide and sulphites. M: Soy and soy products. N: sesame and sesame-based products. O: mustard and mustard-based products. P: celery and celery-based products.

Raw materials/products killed on site: some fresh products of origin animal, as well as fishery products administered raw or almost raw raw materials are subjected to preventive reclamation treatment with temperature reduction to guarantee quality and safety, complies with the requirements of regulation CE853/2004, annex III section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

*frozen or deep-frozen product at origin.