

CAPO

LA BOTTEGA

L'anima DEL MERCATO

OLIVE DEL CAPO SICILIANE | 4

TAGLIERE DEI SALUMI | 15

Fines làmines d'embotits italians seleccionats: Pancetta Coppata (Lombardia), Finocchiona IGP (Toscana), Coppa Piacentina DOP (Emilia-Romanya) i Pancetta Arrotondata (Roma)

TAGLIERE DEI FORMAGGI | 17

Pecorino Fiore Sardo (llet crua d'ovella), Ocelli al Barolo (de vaca, embolicat amb fulla de raïm Barolo), Ocelli Castagno (vaca i cabra, embolicat amb fulles de castanyer) i Ricotta de Bufala (llet de búfala)

IL MATRIMONIO EMILIANO | 16

Trobada clàssica de Bolonya: Mortadel·la Bolognese al festuc DOP "La Sposa" i Grana Padano IGP 18 mesos

TRECCIA DI BUFALA | 15

Trena de Mozzarella de Bufala Campana DOP, acompanyada de llimona, pebre i oli d'oliva verge extra de Puglia

TRIO DI CONSERVE ITALIANE | 12

Tris de conserves tradicionals italianes: carxofes en oli a la Romana, albergínies rostides en oli i vinagre de mel i cebes Borettane en vinagre balsàmic de Mòdena IGP

FOCACCIA AL ROSMARINO | 5

*Pa típic italià amb
romani fresc*

FOCCACCE *Uscite* DAL FORNO

FOCACCIA AL POMODORO | 5

Pa típic italià amb tomàquet

FOCACCIA SENSA GLUTINE

3,50

Focaccia sense gluten

ANTIPASTI

PICCOLI *Piaceri*

PIZZA FRITTA | 13

Pizza fregida farcida de Mozzarella i Stracciatella, coronada amb Mortadel·la "La Sposa" DOP amb festuc, pesto fresc d'alfàbrega i fulles d'alfabrega

VITELLO TONNATO | 14

Carpaccio de rodó de vedella lletó amb salsa tonnata i taperots

PARMIGIANA DI MELANZANE | 14

Rotllets d'albergínia farcits de formatge Scamorza fumat, Mozzarella i salsa de tomàquet parmigiana i formatge Taleggio

FESTIVAL DI GAMBERI E CALAMARI FRITTI | 16

Gamba i calamar en tempura lleugera i cruixent

POLPO PUGLIESE | 16

Pop arrebossat i fregit sobre una base de Stracciatella fumada, pesto de llimona, grelos i tomàquet sec

TONNO IN SAOR | 16

Ventresca de tonyina escabexxada al moment amb ceba a l'estil venecià, acompanyada de portobello, coliflor i carbassa confitada

GRANDI PIATTI

Grandi NEL FORMATO e NEL SAPORE

BRANZINO FRITTO AL SALE | 28

Llobarro sencer (700 g) fregit amb sal gruixuda aromatitzat amb llimona, farigola i romani, acompanyat d'una salsa mediterrània de tomàquet, olives negres, tàperes, vi blanc i llimona

COTOLETTA ALL'UOVO | 21

Costella de porc Duroc arrebossada amb ou i pa panko, acompanyada d'un ou de gallines camperes cuinat a baixa temperatura

PASTA

Fatti IN CASA Manualmente



TESTINE DI ZUCCA | 16

7 testines en forma de barret farcits de cremós de carbassa, galeta amaretti, parmesà i salsa de Gorgonzola Dolce IGP



PAPPARDELLE AL RAGÙ | 19

Pappardelle fresc d'ou de la tradició Emiliana amb ragu lent d'ossobuco, perfumat amb vi negre i herbes aromàtiques

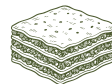


SPAGHETTI ALLA CARBONARA | 17

Spaghetti *alla chitarra* d'ou amb rovell cremós, guanciale daurat, pebre negre molt i Pecorino Romano i Grana Padano

LASAGNA CLASSICA | 16

Làmines de pasta fresca, ragu a la bolonyesa, beixamel, Grana Padano, Mozzarella i oli d'oliva verge extra de Puglia



TAGLIOLINI ALLE VONGOLE | 22

Tagliolini frescos amb cloïsses, saltats amb oli d'all i bitxo, perfumats amb vi blanc, julivert fresc i un toc de llimona



PACCHERI AMB LLAMÀNTOL | 27

Paccheri frescos amb llamàntol pelat, salsa intensa elaborada amb el seu fumet, tomàquets perla confitats, oli de bitxo i julivert fresc



Les pastes no farcides poden elaborar-se en versió sense gluten.

FAVORITI DEL CAPO



CAPPELLACCI DEL "NUTI" | 18

4 cappellaccis dels nostres amics de "Il Grande Nuti", farcits d'espínacs i ricotta, servits amb salsa bolonyesa tradicional

TAGLIATELLA RIPIENE | 17

Tagliatella farcida de botifarra negra, del perol, ceps i salsa de formatge Parmesà DOP 18 mesos



RISOTTO AI FUNGHI | 18

Risotto cremós de bolets saltejats, mantega i Parmigiano DOP 18 mesos

PIZZE

AL FORNO Napoletano

MARGHERITA | 13

Base de tomàquet San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, alfàbrega fresca, acompanyada de tomàquets perla vermells i grocs

MARINARA | 16

Base de tomàquet San Marzano, all laminat, anxoves, tàperes, orenga i oli d'oliva verge extra de Puglia

VALENTINA | 15

Base de tomàquet San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, fines làmines de pernil dolç i oli d'oliva verge extra de Puglia

DIAVOLA | 16

Base de tomàquet San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Spianata picant italiana, 'Nduja picant, ceba de Figueres i oli d'oliva verge extra de Puglia

SILVANA | 17

Pizza blanca amb base de crema de ceps, Porchetta, patata Monalisa rostida, Pecorino en pols, orenga seca i oli d'oliva verge extra de Puglia

DORETA | 17

Pizza blanca amb base de crema de carbassa, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, guanciale, sàlvia fresca i oli d'oliva verge extra de Puglia



Els preus inclouen l'IVA