



Benvenuti nel ristorante-pizzeria I Capatosta, fondato nel gennaio del 2018 con l'obiettivo di diventare un punto di riferimento per la popolazione di La Maddalena.

Offriamo una vasta selezione di pizze, dalle classiche alle gourmet, preparate con ingredienti innovativi e freschi, lavorati da noi seguendo le stagionalità.

Nel 2023 abbiamo deciso di ampliare la nostra offerta e diventare un ristorante-pizzeria completo, proponendo una cucina classica e salutare che rispetta la tradizione, ma pur sempre all'insegna della stagionalità.

Il nostro obiettivo è quello di offrire ai nostri clienti un'esperienza culinaria unica, capace di evocare ricordi d'infanzia e suscitare nuove sensazioni.

Desideriamo ringraziare i nostri genitori e la nostra clientela, che continua a supportarci ogni giorno apprezzando le nostre novità.

I Capatosta

ANTIPASTI DI MARE

Sautè di cozze

(cozze, aglio, prezzemolo e peperoncino, sfumate con vino bianco, accompagnate da crostini di pane)

18,00 €



Carpaccio di polpo

(polpo affettato sottilmente, servito con olio evo, sale bilanciato, salsa di soia e aglio)

20,00 €

Insalata di polpo

(polpo cotto a bassa temperatura, condito con patate, prezzemolo e olio evo)

20,00 €

ANTIPASTI DI TERRA

Tartare di Angus

(fresco taglio di Angus, insaporito con dadolata di pesca, menta e semi di zucca. Condita con un filo di salsa di soia e sale bilanciato)

20,00 €

Tris di Carpaccio di Manzo

Tre varianti di carpaccio:

- con cipolla caramellata e salsa harissa dal gusto deciso
- con rucola e pomodorini confit per un tocco fresco
- con cioccolato e arancia per chi ama i contrasti originali.

24,00 €

Montanara di parmigiana

(pizza frita croccante, con melanzane alla parmigiana e basilico fresco)

10,00 €

PRIMI DI MARE



Calamarata al ragù di polpo

(calamarata al ragù di polpo, olive leccino, prezzemolo fresco e una punta di peperoncino)

22,00 €

Tonnarello allo scoglio

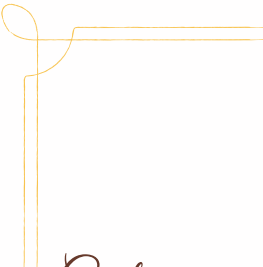
(tonnarello saltato con un mix di frutti di mare, calamari, gamberi, cozze, pomodorini e un leggero profumo di aglio e prezzemolo)

22,00 €

Tonnarello gamberi e zucchine in fiore

(tonnarello fresco con crema di zucchine e gamberi scottati, arricchito da zucchine marinate, pomodorini confit e stracciatella cremos)

22,00 €



Calamarata al profumo di granchio

25,00 €

(calamarata condita con polpa di granchio, pomodorini, aglio, prezzemolo e peperoncino)



PRIMI DI TERRA

Ziti alla Genovese

19,00 €

(ziti conditi con un ricco ragù alla Genovese, preparato con cipolle stufate e stracotto di manzo)

Amatriciana alla sarda

18,00 €

(tonnarello condito con un sugo rustico di pomodoro, guanciale croccante, pecorino sardo e profumo di mirto)

SECONDI DI MARE

Zuppa di mare

30,00 €

(piatto tradizionale sardo a base di pesce fresco, cozze, gamberi, polpo, filetto di pescato locale, cotto lentamente con pomodori, aglio, olio evo e profumi di erbe mediterranee)

Filetto di pescato locale

25,00 €

(filetto di pescato alla mediterranea, condito con pomodorini rossi, pomodorini gialli, olive, olio evo, sale e pepe)

Calamare alla griglia

20,00 €

(calamare alla griglia condito con olio evo, limone fresco, verdure di stagione)

Polpo alla griglia

24,00 €

(polpo marinato in aglio, prezzemolo e limone, scottato alla griglia, servito con foglie di stagione)



Pescato locale alla griglia 30,00 €
(trancio di pescato locale scottato alla griglia, marinato in salsa di soia e guarnito con verdure di stagione)

Pescato locale 7,50 €
100gr

SECONDI DI TERRA

Filetto al Mirto 26,00 €
(filetto di manzo al mirto in demi-glace)



Tataki di angus 26,00 €
(entrecote di Angus scottato in una costa croccante di sesamo tostato, servito con cipolla rossa)

T-bone 7,00 €
l'etto
(scegli la tua T-bone alla griglia, accompagnata dalle sue salse)

Costata 7,00 €
l'etto
(scegli la tua Costata alla griglia, accompagnata dalle sue salse)



Patate al forno 10,00 €

Verdure grigliate 10,00 €
(melanzane, zucchine, peperoni alla griglia)

Insalata profumi di primavera 16,00 €
(songino, straccetti di fesa di manzo, pomodorini gialli, pesto di basilico, stracciatella)

Dolce Salato d'estate 16,00 €
(songino, dadolata di melone fresco e prosciutto crudo, riduzione di aceto balsamico)

I NOSTRI IMPASTI

Classica

Il nostro impasto tradizionale, leggero e soffice, perfetto per gli amanti della pizza autentica

Carbone vegetale

Variante arricchita con carbone vegetale, per un sapore distinto.

+1,50 €

CORNICIONI RIPIENI

Margheritona

13,00 €

(cornicione di ricotta, con base salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo, basilico)

Parmigiana

19,00 €

(cornicione di melanzana alla parmigiana, con base di salsa di pomodoro, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, olio evo, basilico)

Ramata

20,00 €

(cornicione di gorgonzola e salame piccante, con base mozzarella fiordilatte, pomodori ramati arrostiti, salsa della casa, basilico, olio evo)

DEGUSTAZIONE

Poker di Tartare

27,00 €

pizza in doppia cottura 4 spicchi:

- 1) tartare di manzo in purezza, stracciatella, tuorlo d'uovo fritto;
- 2) tartare di manzo, senape di Digione, frutto del capperio;
- 3) tartare di manzo, scaglie di cioccolato, dadolata di arancia;
- 4) tartare di manzo in purezza olio e sale

Carbonara

15,00 €

(pizza in doppia cottura; focaccia, guanciale, tuorlo d'uovo, pecorino, pepe nero)

Shila

20,00 €

(pizza in doppia cottura; focaccia con stracciatella, tartare di gambero, maionese al nero di seppia, menta fresca, zest di limone)

La Corsa

18,00 €

(pizza in doppia cottura; focaccia con terrina di tonno casereccio, salsa arissa, cipolla caramellata)

**Crea la tua degustazione personalizzata con gli ingredienti aggiuntivi. Per qualsiasi esitazione o consiglio puoi rivolgerti al personale di sala.*

PIZZE DELLA CASA

Caprese

(mozzarella di bufala, olive verdi dolci, pomodoro ramato, olio evo, basilico)

12,00 €

Peperoni e alici

(peperone, songino, stracciatella, alici, olio evo, basilico)

12,00 €

Diabla

(crema di peperone, salsiccia fresca piccante, songino, mozzarella di bufala, patè di olive, olio evo, basilico)

14,00 €

Nerano

(crema di zucchini, mozzarella fiordilatte, zucchini marinate, mozzarella di bufala, pomodorini confit, olio evo, basilico)

14,00 €

Tris pomodorini

(provola affumicata di Agerola, pomodorini gialli, pomodorini rossi confit, pomodorini secchi, pepe nero, origano, stracciatella, basilico, olio evo)

15,00 €



Marsala

(mozzarella fiordilatte, provola affumicata, straccetti di cavallo marinati, patate al forno, basilico, olio evo)

15,00 €

Burrata

(salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo, burrata, olio evo, basilico)

15,00 €

Calabrese

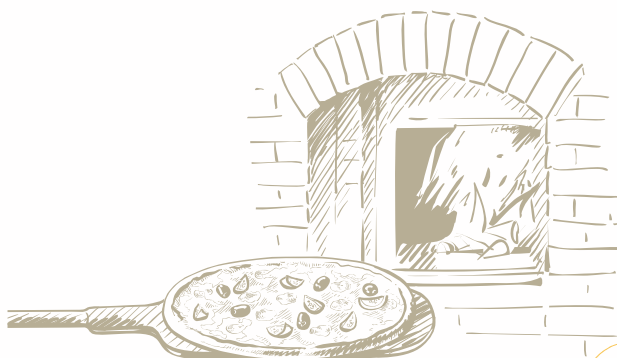
(salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, spianata romana, cipolla agrodolce, pomodorini confit, olive leccino, N'duja, olio evo, basilico)

16,00 €

Regina

(salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, olio evo, basilico)

11,00 €



Capatosta

(salsa di pomodoro giallo, mozzarella fiordilatte, brie, mozzarella di bufala, speck, olio evo, basilico)



16,00 €

Fantasia di Mare

(mozzarella fiordilatte, cipolla di Tropea caramellata, carpaccio di salmone affumicato, stracciatella, vellutata di peperone, basilico, olio evo)

17,00 €

Spargi

(mozzarella fiordilatte, gamberi, pomodorini rossi, lattughino, maionese casereccia, julienne di carote, olio evo)

18,00 €

Puttanesca

(salsa di pomodoro cotto con olive, origano, capperi, acciughe, olio evo, basilico)

11,00 €

Ragù di polpo

(ragù di polpo, olive leccino, prezzemolo, olio evo)

19,00 €

DOLCI

Tiramisù

(savoiaro, mascarpone, caffè, cacao)

7,00 €

Fresco fondente

(gelato cremoso alla stracciatella su stecco, con croccanti scaglie di cioccolato fondente e topping al cioccolato)

10,00 €

Coppa del nonno

(crema gelata al caffè)

10,00 €

Panna cotta ai frutti di bosco

10,00 €

Sorbetto al limone

6,00 €

Macedonia

10,00 €



DIGESTIVI

<i>Disaronno</i>		4,00 €
<i>Montenegro</i>		4,00 €
<i>Tullamore</i>		10,00 €
<i>Grappa bianca</i>		4,00 €
<i>Grappa barricata</i>		4,00 €
<i>Mirto della casa</i>		4,00 €
<i>Limoncino della casa</i>		4,00 €

BEVANDE

<i>Acqua (nat/gas) 0,75l</i>		3,00 €
<i>Coca Cola</i>		3,50 €
<i>Coca Cola Zero</i>		3,50 €
<i>Fanta</i>		3,50 €
<i>Sprite</i>		3,50 €
<i>Tè freddo al limone/pesca</i>		3,50 €

LE BIRRE DELLA CASA

<i>Jchnusa</i>	<i>0,20</i>	<i>3,00 €</i>
	<i>0,40</i>	<i>6,00 €</i>
	<i>1,00l</i>	<i>12,00 €</i>

<i>Heineken</i>	<i>0,20</i>	<i>3,00 €</i>
	<i>0,40</i>	<i>6,00 €</i>
	<i>1,00l</i>	<i>12,00 €</i>

<i>Jchnusa non filtrata</i>	<i>0,50l</i>	<i>7,00 €</i>
---------------------------------	--------------	---------------

BIRRE ARTIGIANALI DOLMEN



<i>Pils (Dolmen) 0,50 cl</i>	<i>8,00 €</i>
------------------------------	---------------

<i>Ipa (Dolmen) 0,50 cl</i>	<i>8,00 €</i>
-----------------------------	---------------

<i>Ale (Dolmen) 0,50 cl</i>	<i>8,00 €</i>
-----------------------------	---------------

<i>Blanche (Dolmen) 0,50 cl</i>	<i>8,00 €</i>
---------------------------------	---------------

<i>Bock (Dolmen) 0,50 cl</i>	<i>8,00 €</i>
------------------------------	---------------

Dolmen nasce nel 2005 in Sardegna. Da allora produce le sue birre in un piccolo centro nel nord dell'isola, in un laboratorio che è insieme moderno e artigianale.

Segue scrupolosamente le antiche tradizioni birraie, cura ogni dettaglio e cerca l'emozione di un sapore semplice e autentico, scegliendo gli ingredienti e le lavorazioni migliori.

Tutte le birre sono totalmente sincere: non filtrate, non pastorizzate ma rifermentate in bottiglia o in fusti. È una scelta di autenticità: l'obiettivo è trasmettere profumi, aromi e sensazioni della terra sarda.

CARTA DEI VINI ROSSI

Cantina Su'Entu

Su'Nico
Bovale

37,00 €

Cantina Cherchi

Cagnulari

25,00 €

Cantina Siddura

Erema

Cannonau DOC

25,00 €

Fola

Cannonau DOC

40,00 €

CARTA DEI VINI BIANCHI

Cantina Su'Entu

Su'Arò

35,00 €

Su'Mari

30,00 €

Cantina Tondini

Karagnanji

Vermentino di Gallura DOCG

35,00 €

Cantina Giogantinu

Tancarè

Bianco frizzante

20,00 €

Cantina Siddura

Spera

Vermentino di Gallura DOCG

27,00 €

Maia

Vermentino di Gallura DOCG

40,00 €

Cantina Surrau

Sciala

Vermentino di Gallura Superiore DOCG

40,00 €

