



BIENVENIDOS A CAPOTE'S

EL PEDIDO SE HACE EN LA
BARRA.

**EN LA MESA EL COSUMO ES
OBLIGATORIO PARA TODOS.**

ES PROIBIDO CONSUMIR
BEBIDAS O ALIMENTOS QUE NO
SEAN VENDIDOS POR NUESTRO
ESTABLECIMIENTO.

**GRACIAS POR TU ATENCIÓN
Y COMPRESIÓN**

CAPOTE'S

Buon Appetito

ANTIPASTI :

EN CASO DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. AVISAR AL PERSONAL.

Tabla de embutidos: Surtidos de embutidos Italianos (porción para 2 personas)	23,00€
Tabla de quesos: Surtidos de quesos Italianos y marmeladas (porción para 2 personas)	23,00€
Antipasto Capote's: Coppa y Salame Piacentino, Pancetta Giovanna, (porción para 2 personas) verduras en aceite, cubitos de queso grana y gorgonzola	38,00€
Cubetti e Olive: Cubitos de queso Grana con Glassa di Balsamico di Modena y (porción para 2 personas) Olivas Sicilianas	9,50€
Tabla Mortadella Trufada: Mortadella con Trufa Villani, Pane Carasau y (porción para 2 personas) Grissini	18,00€
Tabla Mortadella Pistacchio: Mortadella con pistacho, Pane Carasau y (porción para 2 personas) Grissini	15,00€

ENSALADAS:

Pequeña Grande

Verde y Tomate: **6,50€ 8,00€**

Verde, Tomate y Atùn: **8,50€ 11,00€**

Parmigiano: 13,50€

ensalada, tomate cherry, speck crujiente,
petalos de parmesano y tomate seco

Verdura: 12,50€

ensalada, tomate, verduras mixta cocida casera,
tomates secos y olivas

Queso de cabra: 13,50€

ensalada, tomate , queso de cabra fambado,
alcachofas, nueces, olivas, Glassa di aceto di Modena

Burrata

- 1) **Pomodoro:..... 12,50€**
mezclum, tomate cherry, salsa de tomate, Burrata
- 2) **Pesto:..... 13,50€**
mezclum, tomate cherry, pesto ligure, Burrata
- 3) **Tartufo:..... 15,50€**
mezclum, tomate cherry, salsa de trufada Burrata

Acompañamos todas
nuestras propuestas al plato
con pane carasau

SFIZI ITALIANI:

PEQUEÑA SELECCIÓN DE ALGUNOS PLATOS REGIONALES FRÍOS Y CALIENTES IDEALES PARA COMPARTIR.

Porchetta Capote's:	14,00€
Nuestra Porchetta Casera al plato con Pane Carasau	
Vitello Tonnato:	14,50€
Lonchas de redondo de ternera con salsa de atún, alcaparras y anchoas	
RoastBeef casero:	14,00€
Lonchas de ternera con Glassa di Balsamico de modena y alcachofas a la brasa	
Bresaola Rucola y Grana:	15,00€
Lonchas fina de ternera curada con rucola y petalos de grana panado	
Tomino con speck:	7,50€
Queso típico de Piemonte envuelto en Speck a la plancha y acompañado da rucola y tomate seco	
Parmigiana di Melanzane:	10,50€
Berenjenas al horno con salsa de tomate, mozzarella y queso parmesano	
Melanzane alla Sassarese:	10,50€
Berenjenas a l'horno con ajo, perejil y crema de pecorino	
Polpette al sugo con piselli:	13,50€
Albondigas de carne con salsa de tomate y guisante	
Uova al tegamino:	9,50€
Huevos fritos al horno con guisantes, salsa de tomate y parmesano	
Polenta con Gorgonzola:	10,50€
Semola de mais (cocida) cremosa con gorgonzola	
Polenta con Salsa de Tomate:	8,50€
Semola de mais (cocida) cremosa con salsa de tomate	
Polenta con Burro e Parmigiano:	6,50€
Semola de mais (cocida) cremosa con mantequilla y parmesano	
Lasagna Bolognese o de Vegetal:	13,00€-12,50€
laminas de pasta fresca con ragù de carne o verduras, con tomate, bechamel, mozzarella y parmesano	
Cannelloni caseros:	13,00€ - 12,50€
Canelones de carne o ricotta y espinacas, con salsa de tomate y bechamel	

ALGUNOS DE ESTOS PLATOS SÓLO ESTÁN DISPONIBLES CON RESERVA ... PREGUNTA SIEMPRE ANTES QUE TE ENTRE LA GANA SI ESTÁN DISPONIBLES!

EN CASO DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS INFORMAR AL PERSONAL. - DISPONEMOS DE PRODUCTOS ALTERNATIVO SIN GLUTEN. SIN LACTOSA O VEGANOS

TE ADVERTIMOS QUE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ES INEVITABLE

PASTA

ELIGE NUESTROS TIPOS DE PASTA:

- **PASTAS CORTAS** (maccheroni)
- **PASTAS LARGA** (spaghetti)
- **PASTA al HUEVO** (tagliatelle)

min. 20 minutos
de espera

SALSAS PASTA :

SUPLEMENTO PORCION DE PASTA DA COMPARTIR +3,00€

TOMATE: 9,50 €

Salasa de Tomate casera

VERDURAS: 10,50€

Salasa de Tomate casera y mix de verduras

AMATRICIANA: 13,50€

Salas de tomate, guanciale, pecorino y pimienta negra

CACIO E PEPE: 11,50€

Pecorino y pimienta negra

PUTTANESCA: 11,50€

Salasa de tomate, ajo, alcaparras, anchoas, olivas

- **PESTO:** 11,00€

Salsa de albahaca ligure, ajos, frutos secos, queso

- **CARBONARA:** 13,50€

Huevo, guanciale, pecorino y pimienta negra

- **GRICIA:** 13,50€

Guanciale, pecorino y pimienta negra

- **ARRABBIATA:** 10,50€

Salasa de tomate, cebolla, ajo, guindilla

- **AGLIO OLIO E PEPERONCINO:** 9,50€

Aceite, ajo, guindilla

RAVIOLI RICOTTA Y ESPINACAS.....11,50€

con salsa de tomate o mantequilla y salvia

RAVIOLI DELLA CASA.....14,50€

pregúntanos cuáles tenemos disponibles

GNOCCHI DE PATATAS...Tomate...10,00€ Pesto...11,00€

Queso Gorgonzola...12,00€

algunos platos no siempre están disponibles - siempre pregunte primero si los tenemos

PIADINE

Disco de pan típico de la Riviera Romagnola, fino y crujiente
¡Puedes rellenarlo a tu gusto o elegir entre nuestras propuestas!

ingrediente extra de 0,50€ a 2,50€

ROMAGNOLA: 8,50€

Jamon Crudo de Parma, queso stracchino y rúcula

PIACENTINA: 8,50€

Pancetta Piacentina, queso scamorza ahumada y rúcula

BOLOGNESE: 8,50€

Mortadella, queso stracchino, pesto de pistacho y rúcula

TIROLESE: 8,50€

Speck (jamón ahumado), queso stracchino, tomate secco y rúcula

VEGETALE: 7,50€

Verdura mixta, queso mozzarella y rúcula

¡ NUESTRO CONSEJO !

SI QUIERES CREAR TU PROPIA PIADINA,

NO TE EXCEDAS CON LOS INGREDIENTES!

A VECES POCO Y BUENO ES LA MEJOR OPCIÓN

BEBIDAS:

Agua bot. 500ml	1,90 €
San Pellegrino bot. 500ml	2,40 €
Chinotto San Pellegrino	3,60 €
Mole Cola bot. cristal	3,60 €
Refresco en lata	2,70 €

coca-cola, coca-zero, coca-00, fanta orange,
fanta lemon, fuze tea lemon, aquarius lemon

CERVEZAS:

Barril Copa /Jarra	2,70 € / 4,30 €
Barril Clara /Jarra	3,30 € / 4,80 €
Damm Sin Alcohol	2,80 €
Moretti rubia bot. 33 cl	2,80 €
Poretti 5 luppoli bot. 33 cl	3,50 €
Messina	4,00 €
Ichnusa non filtrata	3,70 €
Flea Artesanal	5,00 €
Sans Papier 500ml	9,50 €

VINOS:

Copa de vino blanco de la casa	4,20 €	Costanza - blonde ale -
Copa de vino tinto de la casa	4,20 €	Bastola - imperial red ale -
Copa de Prosecco DOC	5,10 €	Federico II - ipa -
Botella de vino de la casa	19,00 €	Bianca Lancia - blanche -
Botella Prosecco	25,00 €	Anais - smoked -
Botella del Mes	35,00 €	Violante - belgian strong ale -
		Isabella - gluten free -



COCKTAILS:

Aperol Spritz	6,20 €
Campari Spritz	7,10 €
Americano	7,10 €
Negroni	8,00 €
Sbagliato	8,00 €
Vermut	4,70 €

POSTRES CASEROS:

TIRAMISÙ CASERO: 5,50€

nuestra versión te dejará con ganas de volver

TARTA DEL DÍA: 5,50€

echa un vistazo a nuestra vitrina de postre o déjanos aconsejarte

TARATA DE QUESO MASCARPONE: 5,50€

queso crema delicado da completar con tu salsa favorita

PANNACOTTA: 5,50€

flan de leche y nata con tu salsa favorita

ZABAIONE: 7,80€

Crema de huevo con azúcar y marsala con galletas de almendra

CANTUCCI E VINO: 7,80€

copa de Vin Santo o Marsala con galletas Cantuccini

PIADINA NUTELLA: 5,00€

típico pan de la Romagna fino y tostado al horno untado con Nutella

AFFOGATO AL CAFFÈ!

6,00€

doble café espresso +
bola de helado

BOLA DE HELADO!

2,50€

Pregunta por conocer los
sabores

TERRINA HELADO: 5,50€

Helado artesanal de Sandro Desii

CAFFETTERIA:

Espresso:	2,00€
Macchiato:	2,30€
Espresso Hielo:	2,50€
Macchiato Hielo:	2,80€
Caffè Leccese:	4,10€
Infusiones:	2,80€

EL SERVICIO DE CAFETERÍA ESTÁ DISPONIBLE ÚNICAMENTE PARA LOS CLIENTES QUE COMAN O CENEN.

DIGESTIVOS ITALIANOS: 4,00€

Limoncello

Mirto de Sardegna

Averna

Montenegro

Fernet

Braulio

Unicum

Sambuca

Grappa Blanca

Filu Ferru