



Benvenuti da I Capatosta.

Dal 2018 portiamo avanti con passione un'idea semplice: proporre pizze e fritti dal gusto autentico, preparati con ingredienti selezionati, impasti curati e una continua ricerca di qualità e innovazione.

Le nostre pizze nascono dall'incontro tra tradizione e creatività, con attenzione alla stagionalità e a prodotti genuini, lavorati il più possibile da noi. Anche il fritto mantiene un'anima casereccia, pensata per farvi riscoprire il sapore delle cose fatte con cura.

Dietro tutto questo c'è un team prevalentemente al femminile, che ogni giorno mette energia, passione e dedizione in ogni impasto, con l'obiettivo di offrirvi un'esperienza semplice, curata e sempre in evoluzione.

Grazie a chi continua a sceglierci e a supportare la nostra crescita ogni giorno.

I Capatosta

ANTIPASTI

Montanare di Parmigiana 8,00 €

KF-Chi? 9,00 €
(bocconcini di pollo con salsa agrodolce e salsa Crispy)

Chips con salsa cheddar e guancialetto croccante 7,00 €



Patatine stick con salsa marinara 6,00 €

Crocchette di patate farcite 8,00 €

- cotto e stracciatella
- guancialetto e crema di pecorino

Piramide di polpette 10,00 €
(polpette di carne fritte)



INSALATE

L'insolita 14,00 €
(cavolo viola, finocchio a lamelle, arancia e noci tostate)

Un passo indietro 16,00 €
(rucola, gamberi, olive, ravanello, patata bollita e limone)

Profumi di primavera 15,00 €
(straccetti di manzo marinati, fiori di zucca, songino, stracciatella, pomodori gialli e semi di zucca)

PIZZE CLASSICHE

Regina

(sugo, mozzarella, bufala, basilico)

9,00 €

Napoli

(sugo, mozzarella, capperi, acciughe, basilico)

7,00 €

Vegetariana

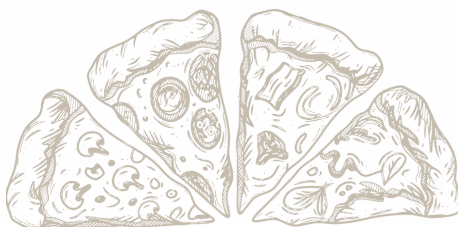
(sugo, mozzarella, zucchine grill, melanzane grill, peperoni grill, basilico)

10,00 €

4 Formaggi

(sugo, mozzarella, brie, gorgonzola, parmigiano, basilico, olio evo)

10,00 €



PIZZE DELLA CASA

Scapece

(base focaccia, zucchine scapece, ricotta di bufala, zucchine fritte, fiori di zucca e menta)

14,00 €

Caesar Salad

(base focaccia, sfilacciata di pollo, songino, guanciale croccante, maionese, pomodorini confit)

12,00 €

Tacos

(base bianca, salsiccia fresca homemade, peperoni, cipolla agrodolce)

14,00 €

Classica Vegana

(base vellutata di zucchine, peperoni, cipolla agrodolce, pomodorini confit, olive)

13,00 €

Amatrice

(base peperone, guanciale di amatrice, julienne di cipollotto, cipollotto fresco)

12,00 €

Crispy

(base bianca, macinato, cheddar, guanciale, salsa crispy)

14,00 €

Chicken Wrap

(panuozzo con rucola, salsa agrodolce, salsa crispy, bocconcini di pollo, pomodorini)

14,00 €

Mediterranea

(pomodorini gialli, songino, salsa yogurt, straccetti di manzo)

14,00 €

Royal

(base bianca, salmone, sour cream, cipollotto, pomodorini confit)

16,00 €

Baciata

(doppio panetto ripieno con prosciutto cotto, provola, pepe)

15,00 €



Capatosta

(sugo di datterino giallo, mozzarella, bufala, brie, speck)

10,00 €

Calabrese

(sugo, mozzarella, salame piccante, cipolla agrodolce, olive, pomodorini confit, 'nduja)

13,00 €

Burrata

(sugo, mozzarella, prosciutto crudo, burrata, basilico)

12,00 €

Camelia

(crema di peperone, burrata, alici)

14,00 €

Favola

(base bianca, mortadella, stracciata, pesto di pistacchio)

13,00 €

La Speziata

(base salsa di pollo al curry, cipolla rossa, salsa yogurt, menta fresca)

14,00 €

La Messicana

(ragù piccante, fagioli neri, cheddar, cipolla caramellata, Jalapenos)

16,00 €

Pulled Pork

(pulled pork, scamorza affumicata, cipolla agrodolce, coriandolo, olio piccante)

17,00 €

CORNICIONI



Bordo di melanzane alla parmigiana

(cornicione di melanzane alla parmigiana, sugo, mozzarella di bufala, prosciutto crudo)

16,00 €

Crocché

(cornicione di purè, mozzarella, prosciutto cotto, stracciatella, crocchette di patate)

15,00 €

Margheritona

(cornicione di ricotta, sugo, mozzarella, basilico)

12,00 €

La Sfiziosa

(cornicione ripieno di gorgonzola, vellutata di cavolo viola, listarelle di speck, noci)

15,00 €

PIZZE FRITTE

Tartare

base frita e ripassata al forno. Tartare di manzo in 4 gusti:

- 1) stracciatella, fiori di zucca, zucca scapece;
- 2) senape di Digione e frutto del capperi;
- 3) cioccolato fondente e arancia;
- 4) salsa harissa, erba cipollina, cipollotto julienne.

20,00 €

Carpaccio

(base frita e ripassata al forno, carpaccio di manzo, petali di champignon, riduzione di Cannonau)

20,00 €

Calzone classico fritto

(calzone ripieno con salsiccia secca, sugo, ricotta, pepe nero, basilico)

10,00 €

Carbonara

(base frita e ripassata al forno, crema di pecorino, guanciale croccante, carbocrema, pecorino)

14,00 €

Profumo d'estate

(base frita e ripassata al forno, salmone affumicato, ravanello, salsa yogurt, zest di limone)

17,00 €

Soffio di mare

(base frita e ripassata al forno, gambero, miele piccante, arancia, stracciatella, pepe rosa)

18,00 €

DESSERT

Tiramisù

(savoardi, mascarpone, uova pastorizzate, caffè, cacao)

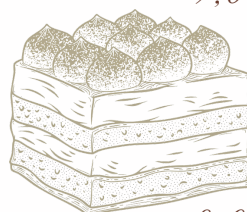
7,00 €

Gelato Homemade

(latte, vaniglia, uova pastorizzate)

*Frutti di bosco, cioccolato, caramello salato

9,00 €



Panna cotta

*Frutti di bosco, cioccolato, caramello salato

8,00 €

Sorbetto al limone

6,00 €

Cheesecake

(mascarpone, uova pastorizzate, biscotto digestive)

*Frutti di bosco, cioccolato, caramello salato

9,00 €

DIGESTIVI

Disaronno

4,00 €

Montenegro

4,00 €

Tullamore

10,00 €

Grappa bianca

4,00 €

Grappa barricata

4,00 €

Mirto della casa

4,00 €

Limoncino della casa

4,00 €



BEVANDE

Acqua (nat/gas) 0,75l 3,00 €

Coca Cola 3,50 €

Coca Cola Zero 3,50 €

Fanta 3,50 €

Sprite 3,50 €



Tè freddo al limone/pesca 3,50 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

Ichnusa 0,66cl 6,00 €

Ichnusa non filtrata 0,50cl 7,00 €

Ichnusa Radler 0,33cl 4,00 €

Tuborg 0,33cl 4,00 €

*Heineken analcolica 00
0,33cl* 4,00 €

LE BIRRE DELLA CASA

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

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

BIRRE ARTIGIANALI DOLMEN



Pils (Dolmen) 0,50 cl 8,00 €

Ipa (Dolmen) 0,50 cl 8,00 €

Ale (Dolmen) 0,50 cl 8,00 €

Blanche (Dolmen) 0,50 cl 8,00 €

Bock (Dolmen) 0,50 cl 8,00 €

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 Siddura

Erema 25,00 €

Cannonau DOC

Fola 40,00 €

Cannonau DOC

Cantina Cherchi

Cagnulari 25,00 €

Cantine Murrai

Alenu 30,00 €

Rosso IGP Colli del Limbara

Cantina Castiglia

Nino 70 45,00 €

Cannonau DOC

CARTA DEI VINI BIANCHI

Cantina Siddura

Spera 27,00 €

Vermentino di Gallura DOCG

Cantina Su'Entu

Su'Aro 35,00 €

Marmilla bianco IGT

Cantina Castiglia

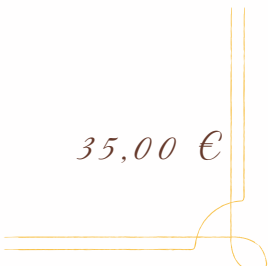
Myali 25,00 €

Vermentino di Gallura DOCG

Tenute Faladas

Kenalia 35,00 €

Vermentino di Gallura DOCG





VINI DELLA CASA

Calice di rosso 5,00 €

Vino rosso 0,50cl 9,00 €

Vino rosso 1lt 18,00 €

Calice di bianco 5,00 €

Vino bianco 0,50cl 9,00 €

Vino bianco 1lt 18,00 €

