

DALLA CUCINA DI CASACAPONE

“CHI BEN COMINCIA...”

- ♦ GLI ANTIPASTI DI CASACAPONE (1,3,7,8,9,10,11,12) 20
House mix appetizers of the day

- ♦ PARMIGIANA DI MELANZANE, Colatura Di
Provola E Basilico (7) 10
Aubergine "parmigiana" smoked provola cheese and basil

- ♦ BATTUTA DI SCOTTONA ALLA SENAPE,
Stracciatella ,Puntarelle e 16
Mayonese Alle Alici (3,10,)
Beef-tartare whit mustard, Stracciatella cheese , cherry tomato and anchovies mayonnaise

- ♦ “TONNO DI MONTAGNA”...Lonza Di Maiale 10
In Cottura Lenta Con Erbe E Bacche
Salsa Alla Senape E Giardiniera Di Verdure (3,9,10)
pork stew , mustard sauce and vegetables gardener

- ♦ CARCIOFO alla “Giudia”, Seppie alla Brace 16
e Caviale di Salmone (1,12,14)
Artichoke “Giudia” style, with cuttlefish salade and caviar salmon

- ♦ UOVO DI MONTAGNA 64°C, Patate, Tartufo e 13
polvere di Porcini (3,7,9,12)
Mountain eggs 64°C, potato foam, truffle and mushrooms powder

*L'ASTERISCO INDICA LA POSSIBILITA' CHE UN PRODOTTO SIA ABBATTUTO RAPIDAMENTE E SURGELATO
I PREZZI INDICATI SONO INTESI IN EURO
IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITA DI CONSUMARE
ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE
DURANTE LA PREPARAZIONE NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI INCROCIATE PERTANTO I
PIATTI POSSONO CONTENERE SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG.UE 1169/11
ALCUNI PRODOTTI FRESCHI SOMMINISTRATI CRUDI, O PRATICAMENTE CRUDI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO
RAPIDO DELLA TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITA' E LA SICUREZZA COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI
SENSI DEL REG.CE852/04 E REG.853/04

“LA DISPENSA”

- ◆ MORTADELLA AL TARTUFO Servita Con
La Nostra Pizza Fritta *(1, 8, 12)* 9
Truffle mortadella with fried pizza

- ◆ VERTICALE DI FORMAGGI ARTIGIANALI , Le
Confetture E Il Miele Az.Agr.Capone *(3)* 14
cheese selection whit artisanal jams and local honey


- ◆ MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA₍₃₎ DOP 125gr 5
Buffalo mozzarella cheese
-con Alici del Cantabrico 13
With anchovies from Cantabrico
-con Prosciutto di Amatrice 24m 12
With amatrice ham

- ◆ AL TAGLIO PROSCIUTTO DI AMATRICE 24M 10
Amatrice ham

- ◆ LA NOSTRA GIARDINIERA DI VERDURE 7
Vegetables gardener
(9, 10, 12)

*L'ASTERISCO INDICA LA POSSIBILITA' CHE UN PRODOTTO SIA ABBATTUTO RAPIDAMENTE E SURGELATO
I PREZZI INDICATI SONO INTESI IN EURO
IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITA DI CONSUMARE
ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE
DURANTE LA PREPARAZIONE NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI INCROCIATE PERTANTO I
PIATTI POSSONO CONTENERE SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG.UE 1169/11
ALCUNI PRODOTTI FRESCHI SOMMINISTRATI CRUDI, O PRATICAMENTE CRUDI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO
RAPIDO DELLA TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITA' E LA SICUREZZA COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI
SENSI DEL REG.CE852/04 E REG.853/04

"LE PASTE"

- ◆ **LA NOSTRA AMATRICIANA**  (1,7) 13
Spaghetti pasta Amatriciana style

- ◆ **TONNARELLI CACIO&PEPE E TARTUFO DI STAGIONE** (1,3,7) 16
Tonnarelli pasta with pecorino cheese, pepper and truffle

- ◆ **PICI* AL RAGÔUT di Anatra , mosto e castagne affumicate** (1,7,9) 15
Artisan spaghetti with meat ragout of the day

- ◆ **RAVIOLI RIPIENI DI CACIO&PEPE* , Cremoso di Zucca e guanciaiale croccante** (1,3,7,12) 14
cheese filled ravioli, pumpkin cream and cheek pork

- ◆ **GNOCCHI* Di Patate Vitellotte, blu di Capra e nocciole** (1,3,7,8,12) 14
gnocchi pasta ,with blu goat cheese and halzenuts

- ◆ **SPAGHETTONE DI GRAGNANO,Burro AFFUMICATO,Alici , limone e finocchietto** 16
Artisan Spaghetti, Smoked butter, anchovies ,lemon and wild fennel (1,4,7)

*L'ASTERISCO INDICA LA POSSIBILITA' CHE UN PRODOTTO SIA ABBATTUTO RAPIDAMENTE E SURGELATO
I PREZZI INDICATI SONO INTESI IN EURO
IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITA DI CONSUMARE
ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE
DURANTE LA PREPARAZIONE NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI INCROCIATE PERTANTO I
PIATTI POSSONO CONTENERE SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG.UE 1169/11
ALCUNI PRODOTTI FRESCHI SOMMINISTRATI CRUDI,O PRATICAMENTE CRUDI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO
RAPIDO DELLA TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITA' E LA SICUREZZA COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI
SENSI DEL REG.CE852/04 E REG.853/04

“LE PIETANZE “

- ♦ MAIALINO AL FORNO A LEGNA finocchietto
e rosmarino su composta di Mele 18
BAKED BABY PORK WITH mediterranean erbs and apple jam (1,6,12)
- ♦ GUANCETTA DI MANZO al Cesanese, 20
cremoso di sedano rapa e il suo ristretto
Braised Cheek beef with celeriac (7,9,12)
- ♦ BACCALA' SCOTTATO, spuma di patate, 20
pomodoro del piennolo e salsa alle erbe
salted cod,potato foam,vesuvio tomato and erbs sauce(4,7,12)
- ♦ FILETTO DI MANZETTA,Fondo alla senape e 38
Tartufo di stagione (6,7,9,10,)
Beef tenderloin mustard sauce and truffle slice
- ♦ SPALLA DI AGNELLO ,BRASATA, morbido di 18
PATATE E Fondo Alle SPEZIE (7,9,10)
Braised Lamb Shoulder,Mashed Potatoes,And Spices Jus

“ALLA GRIGLIA”

- ♦ TAGLIATA di controfiletto AL LARDO 22
di montagna
Sliced beef with ERBS
- ♦ ENTRECÔTE di Manzo sale Maldon 30
e senape Antica (10)

Per Questi Tagli di Carne NON Esequiamo il tipo di Cottura BENCOTTA

- ♦ COSTINE DI AGNELLO SALE&PEPE E TIMO 18
Lamb grill ribs with erbes

“LE VERDURE”

- ♦ VERDURA DI STAGIONE ajo,ojo e peperoncino 7
- ♦ PATATE DI MONTAGNE AL Forno 6
- ♦ ZUCCA alla Griglia,erbe e balsamico 7
(12)
- ♦ Insalata di PUNTARELLE, pesto di alici 9
e ravanelli (4,6,12)

*L'ASTERISCO INDICA LA POSSIBILITA' CHE UN PRODOTTO SIA ABBATTUTO RAPIDAMENTE E SURGELATO
I PREZZI INDICATI SONO INTESI IN EURO
IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITA DI CONSUMARE
ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE
DURANTE LA PREPARAZIONE NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI INCROCIATE PERTANTO I
PIATTI POSSONO CONTENERE SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG.UE 1169/11
ALCUNI PRODOTTI FRESCHI SOMMINISTRATI CRUDI,O PRATICAMENTE CRUDI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO
RAPIDO DELLA TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITA' E LA SICUREZZA COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI
SENSI DEL REG.CE852/04 E REG.853/04

"LA PASTICCERIA"

C'ERA UNA VOLTA LA ZUPPA INGLESE (1,,3,7)	7
TIRAMISU EXPRESS (1,3,7)	8
CREMOSO* AL CIOCCOLATO "BIONDO", Lamponi E Noccioline (1,3,7,8)	9
BABA' AL RHUM, crema allo ZABAIONE E AMARENE (1,3,7,8,12)	8
BROWNIES AL CIOCCOLATO*,Panna Montata e Caramello Salato (1,3,5,7)	7
FRUTTI DI BOSCO Serviti Con Gelato Alla Vaniglia Del Madagascar (3,7)	7
GELATI E SORBETTI	4

LA NOSTRA SELEZIONE DI PANE

2,00€P.P

SELECTION BREAD AND FOCACCIA

FILONE SEMINTEGRAL al MIELE (1)

FILONE INTEGRALE UVETTA E NOCI (1,8,12)

FOCACCIA "CASATIELLO" (1,7)

*L'ASTERISCO INDICA LA POSSIBILITA' CHE UN PRODOTTO SIA ABBATTUTO RAPIDAMENTE E SURGELATO
I PREZZI INDICATI SONO INTESI IN EURO

IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITA DI CONSUMARE
ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE

DURANTE LA PREPARAZIONE NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI INCROCIATE PERTANTO I
PIATTI POSSONO CONTENERE SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG.UE 1169/11

ALCUNI PRODOTTI FRESCHI SOMMINISTRATI CRUDI,O PRATICAMENTE CRUDI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO
RAPIDO DELLA TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITA' E LA SICUREZZA COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI
SENSI DEL REG.CE852/04 E REG.853/04

"Chi mi Conosce lo sa...Non posso ,non riesco ,Non
Voglio Vivere Senza i miei Cibi di Conforto...

Paolo Serani -

Amico e Gastronomo Romano-

LA CUCINA

Americo Capone

Shean Gallhenage

Nabel Armanuos

Roberth Soto

Michela Pollano

LA SALA

Federica Minotti

Paolo Cecchini

LA DIREZIONE

Luca Capone

Leo Capone

*L'ASTERISCO INDICA LA POSSIBILITA' CHE UN PRODOTTO SIA ABBATTUTO RAPIDAMENTE E SURGELATO
I PREZZI INDICATI SONO INTESI IN EURO
IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITA DI CONSUMARE
ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE
DURANTE LA PREPARAZIONE NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI INCROCIATE PERTANTO I
PIATTI POSSONO CONTENERE SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG.UE 1169/11
ALCUNI PRODOTTI FRESCHI SOMMINISTRATI CRUDI, O PRATICAMENTE CRUDI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO
RAPIDO DELLA TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITA' E LA SICUREZZA COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI
SENSI DEL REG.CE852/04 E REG.853/04

Allergene	Esempi
1)Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2)Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
3)Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
4)Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
5)Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
6)Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
7)Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
8)Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
9)Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
10)Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11)Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
12)Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
13)Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14)Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

*L'ASTERISCO INDICA LA POSSIBILITA' CHE UN PRODOTTO SIA ABBATTUTO RAPIDAMENTE E SURGELATO
I PREZZI INDICATI SONO INTESI IN EURO
IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITA DI CONSUMARE
ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE
DURANTE LA PREPARAZIONE NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI INCROCIATE PERTANTO I
PIATTI POSSONO CONTENERE SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG.UE 1169/11
ALCUNI PRODOTTI FRESCHI SOMMINISTRATI CRUDI, O PRATICAMENTE CRUDI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO
RAPIDO DELLA TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITA' E LA SICUREZZA COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI
SENSI DEL REG.CE852/04 E REG.853/04



Menu

*L'ASTERISCO INDICA LA POSSIBILITA' CHE UN PRODOTTO SIA ABBATTUTO RAPIDAMENTE E SURGELATO
I PREZZI INDICATI SONO INTESI IN EURO
IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITA DI CONSUMARE
ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE
DURANTE LA PREPARAZIONE NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI INCROCIATE PERTANTO I
PIATTI POSSONO CONTENERE SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG.UE 1169/11
ALCUNI PRODOTTI FRESCHI SOMMINISTRATI CRUDI, O PRATICAMENTE CRUDI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO
RAPIDO DELLA TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITA' E LA SICUREZZA COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI
SENSI DEL REG.CE852/04 E REG.853/04

*L'ASTERISCO INDICA LA POSSIBILITA' CHE UN PRODOTTO SIA ABBATTUTO RAPIDAMENTE E SURGELATO
I PREZZI INDICATI SONO INTESI IN EURO
IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITA DI CONSUMARE
ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE
DURANTE LA PREPARAZIONE NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI INCROCIATE PERTANTO I
PIATTI POSSONO CONTENERE SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG.UE **1169/11**
ALCUNI PRODOTTI FRESCHI SOMMINISTRATI CRUDI, O PRATICAMENTE CRUDI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO
RAPIDO DELLA TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITA' E LA SICUREZZA COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI
SENSI DEL REG.CE852/04 E REG.853/04