

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 Mayonese Alle Alici (3,10,) 16
Beef-tartare whit mustard,Stracciatella cheese , cherry tomato and anchovies mayonnaise
- ♦ “TONNO DI MONTAGNA”...Lonza Di Maiale In Cottura Lenta Con Erbe E Bacche Salsa Alla Senape E Giardiniera Di Verdure (3,9,10) 10
pork stew , mustard sauce and vegetables gardener
- ♦ CARCIOFO alla “Giudia”,Seppie alla Brace e Caviale di Salmone (1,12,14) 16
Artichoke “Giudia”style, with cuttlefish salade and caviar salmon
- ♦ UOVO DI MONTAGNA 64°C,Patate,Tartufo e polvere di Porcini (3,7,9,12) 13
Montain eggs64°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 FRESCI 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 <small>(1,8,12)</small>	9
<i>Truffle mortadella with fried pizza</i>	
◆ VERTICALE DI FORMAGGI ARTIGIANALI , Le Confetture E Il Miele Az.Agr.Capone <small>(3)</small>	14
<i>cheese selection whit artisanal jams and local honey</i>	
◆ MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA <small>(3)</small> 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	
<small>(9,10,12)</small>	

*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 FRESCI 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)
Spaghetti pasta Amatriciana style 13

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

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

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

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

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

*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 FRESCI 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 herbs 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 herbs 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 (12) 7
- ◆ 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 FRESCI 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 Nocciole	(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 SEMINTEGRALE 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

Robert 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 agacìù, 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 arrosti, 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 FRESCI 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 FRESCI 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 FRESCI 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