

CARTE RESTAURANT

7/7 midi et soir

Ouvert à partir de :

Midi : 11H45

Soir : 18H30



CAP PIZZA

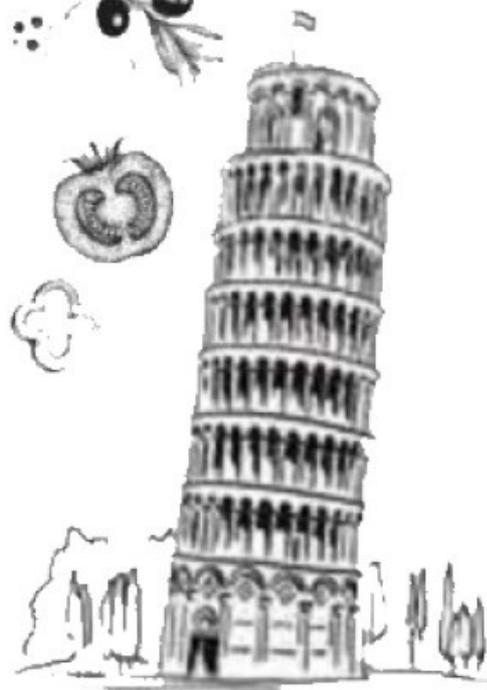
DEPUIS 1993

05 58 72 62 56

Boulevard des Cigales
40130 CAPBRETON



Espèces, CB
Ticket restaurant
(Cartes connect uniquement)
Chèques non acceptés



APERITIVI & COCKTAILS & BIBITES

APÉRITIFS & COCKTAILS & BOISSONS



APÉRITIFS

VERMOUTH ROSSO OU BIANCO Vin cuit de Turin, 6cl	3€50
MARSALA AMANDE OU Á L'OEUF Vin cuit aromatisé de Sicile, 6cl	3€50
KIR VIN BLANC Crème de cassis	3€50
KIR ROYAL ITALIEN Cerise Amarena, crème de cerise, Prosecco	4€20
PROSECCO Extra Dry, la flûte	4€90

COCKTAILS D'ITALIE

7€90

SPRITZ ORANGE Base spritz orange, Prosecco, agrume, 12cl
AMERICANO MAISON Vermouth rouge et blanc, bitter, gin, agrume, 12cl
BELLINI Purée de pêche blanche, Prosecco, 12cl
SPRITZ VERDE Base Spritz vert aux herbes, racines, et agrumes, Prosecco, 12cl
AMARETTO SPRITZ Amaretto à l'amande, Prosecco, 12cl

COCKTAILS JUS DE FRUITS

7€50

PINA COLADA Coco, rhum, crème, jus d'ananas, 20cl
SEX ON THE BEACH Vodka, papaye, melon, fruit de la passion, jus d'ananas, 20cl
ZOMBIE Rhum, abricot, grenadine, citron vert, jus d'ananas, 20cl

COCKTAILS SANS ALCOOL

5€90

COCOLADA Coco, crème, jus d'ananas, 20cl
MAGIC AMAZON Kiwi, aloe vera, pomme verte, banane, jus d'orange, 20cl
PASSION TROPIC Fraise, pêche, crème, jus d'ananas, 20cl
SAND ISLAND Mangue, fruit de la passion, papaye, jus d'orange, 20cl

BIERES ITALIENNES

BIERES PRESSION

PRESSION MORETTI Blonde, 25cl	3€80
PANACHE Limonade et bière, 25cl	3€80
Supplément sirop	0€20
MONACO Sirop de grenadine, limonade, bière, 25cl	3€90



BIERES BOUTEILLES

BIRRA MORETTI ZÉRO Blonde sans alcool, 33cl	3€80
BIRRA BIANCA Blanche, 33cl	5€90
Malt d'orge et froment: bière légère de couleur jaune paille	
FEDERICO EXTRA I.P.A Cuivrée, 33cl	5€90
Double malt, produite avec 100% de malt d'orge	



EAUX GAZEUSES ET PLATES

SANPELLEGRINO 33cl	3€50
SANPELLEGRINO 50cl/100cl	3€90/4€50
SANPELLEGRINO 33cl	3€50
Grenade et orange ou orange sanguine ou citron	
SANTA LUCIA PLATE 50cl/100cl	3€90/4€50
SIROP Á L'EAU 25cl	1€90
Grenadine, pêche, fraise, menthe ou citron	

JUS / LIMONADES / SODAS

JUS DE FRUITS GRANINI	2€90
Abricot, tomate, pomme, Ananas, ACE, 25cl	
LIMONADE SICILIENNE BIO	3€50
Grenade, citron de Sicile, orange sanguine, 27,5cl	
SODAS	3€50
Coca cola zéro, Coca cola, Fuze tea, Oasis tropical, 33cl	
DIABOLO 33cl	2€90

ANTIPASTI

Idéal pour accompagner votre apéritif, découvrez nos antipasti gourmands

TAPAS À L'ITALIENNE (1 à 2 p) Mini bruschettas garnies de ricotta, accompagnées de poivrons grillés et caponata d'aubergines	4€90
ASSIETTE JAMBON DE PARME (1 à 2 p) jambon de parme, beurre, cornichons	4€90
BÂTONNETS DE MOZZARELLA (1 à 2 p)	4€90
CALAMARS Á LA ROMAINE (1 à 2 p)	4€90
BRUSCHETTA À L'ITALIENNE (1 à 2 p) Pain italien frotté à l'ail, pesto vert, roquette, tomates cerises confites, copeaux de parmesan, crème de balsamique	6€90
PLANCHE DE JAMBON DE PARME (4 pers) servie avec beurre, cornichons, câpres à queues	14€90



PHOTO NON CONTRACTUELLE

INSALATE Salades

CAESAR

Croustillant de filet de poulet, pancetta, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce Caesar, croutons de pain foccacia.

12€00

CARPACCIO DE BOEUF

Fines tranches de bœuf cru, câpres à queues, copeaux de parmesan, jus de citron, huile d'olive. Servi avec salade ou pommes frites.

11€00

LANDAISE

Salade, lardons, magret fumé, gésiers de canard confits, asperges, maïs

13€00

ITALIA

Roquette, vinaigre balsamique, tomates cerises fraîches et confites, Burrata 100g, copeaux de parmesan, croûtons de pain foccacia, huile d'olive et basilic.

12€00

BURRATA ITALIA

Burrata 100g, accompagnée d'un cocktail d'olives italiennes, vinaigre balsamique, copeaux de parmesan, tomates cerises fraîches et confites

9€00

SALADE VERTE

Bol de salade tendre et sauce vinaigrette.

3€00



PASTA Pâtes

LES CLASSIQUES

✚ LINGUINES À LA NAPOLITAINE	À la sauce tomate	9€50
✚ LINGUINES AU GORGONZOLA	Crème fraîche et fromage gorgonzola	9€50
✚ LINGUINES À LA BOLOGNAISE	Sauce tomate et viande hachée de boeuf mijotée	9€50
LINGUINES À LA CARBONARA	Guanciale, crème fraîche et jaune d'oeuf	11€50
LINGUINES AU PESTO VERT	Au basilic	11€50
LINGUINES À LA LANDAISE	Crème, magrets de canard fumés, cèpes, ail	15€50
LASAGNE À LA BOLOGNAISE		11€20

PÂTES FRAICHES FARCIES

13€90

MÉLI-MÉLO À LA VIANDE

Pâtes farcies à la viande, au speck et fontina, au jambon de parme et boeuf, sauce pomodorina.

MÉLI-MÉLO AUX FROMAGES

Pâtes farcies au gorgonzola, aux 4 fromages et épinards/ricotta, sauce gorgonzola.

MÉLI-MÉLO AUX LÉGUMES

Pâtes farcies à la tomate/mozzarella, aux cèpes, épinards/ricotta et aux aubergines sauce pomodorina.



CAP PIZZA

DEPUIS 1993

PIATI Plats



PIECE DU BOUCHER (180 Gr)

Fraîche et française (pièce selon arrivage, voir ardoise) Servie avec un accompagnement au choix: pommes grenailles ou linguines ou pommes frites ou aubergines à la parmesane. Sauce au choix, au poivre ou gorgonzola.

18€90

MAGRET DE CANARD AUX ÉPICES ITALIENNES

Magret poêlé avec un mélange d'épices d'Italie ; servi avec pommes frites ou pommes grenailles ou aubergines à la parmesane.

18€90

ESCALOPE DE VEAU MAFIOSO

Escalope avec du jambon de Parme, champignons, crème fraîche citronnée et provolone. Servie avec linguines ou pommes frites ou pommes grenailles.

19€50

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE

Escalope de veau nature panée. Servie avec linguines, sauce tomate italienne ou aubergines à la parmesane

18€00

ESCALOPE DE VEAU AU VIN DE MARSALA

Escalope de veau avec crème fraîche, champignons et vin de Marsala. Servie avec linguines ou pommes frites.

18€50

PAVÉ DE SAUMON AU PESTO VERT servi avec linguine ou pommes grenailles

17€20

FORMULES



BAMBINO 9€50

(-10 ans)

Petite pizza (Margarita ou Regina)
ou Linguines à la Bolognaise
ou poulet pané/frites

◆ 1 boule de glace au choix
(vanille / chocolat / fraise / barbe à papa)
ou pom'potes

◆ Coca-cola ou Capri Sun
ou Sirop à l'eau, (20cl)
(grenadine, pêche, citron, fraise, menthe)



MIDI EXPRESS 15€90

plat + boisson + Dessert

Uniquement du lundi au vendredi le midi.
Offre non valable les jours fériés et
weekend

Pizza au choix : (Les pizzas ayant un ☐) ou
linguine (les pâtes ayant un ☐) ou bavette
échalotes /frites

◆ 1/4 de vin pichet ou Pression (25 cl) ou San
Pellegrino (33 cl) ou Soda au choix (33cl)

PIZZE

Pizzas 29 cm

BASE TOMATE

Pizzas 31 cm - Supplément 3€20

<p>❑ MARGUERITA Au fromage</p>	9€00	<p>CALZONE Crème fraîche, jambon, champignons, œuf, fromage</p>	13€00
<p>❑ REGINA Jambon blanc, fromage</p>	10€00	<p>PICCANTE Jambon, champignons, salamelle piccante, œuf, fromage</p>	13€00
<p>❑ SYMPA Jambon, champignons, fromage</p>	11€00	<p>PESCATORE Cocktail fruits de mer, champignons, persillade, fromage</p>	14€00
<p>❑ NAPOLITAINE Anchois, câpres, olives, fromage</p>	11€00	<p>TOSCANA jambon de parme, speck, coppa, parmesan, fromage</p>	15€00
<p>❑ BASQUAISE Chorizo, poivrons, champignons, fromage</p>	12€00	<p>LANDAISE Magret de canard fumé, gésiers de canard confits, asperges, fromage</p>	15€00
<p>❑ ORIENTALE Merguez, chorizo, olives, fromage</p>	12€00	<p>FORESTIERE Tomate et crème, magret de canard, cèpes, persillade, fromage</p>	16€00
<p>❑ TEXANE Chorizo, boeuf hâché, oignons, sauce barbecue, persillade, fromage</p>	12€00	<p>LA BURRA'PARME Tomate italiennes confites, jambon de Parme, roquette Burrata au vinaigre balsamique</p>	17€00
<p>PROVENCALE Courgettes, aubergines, poivrons (marinés), olives, ail, fromage</p>	13€00		
<p>PAYSANNE Jambon, champignons, lardons, œuf, olives, fromage</p>	13€00		
<p>BURRATA ET PESTO</p>			

SUPLÉMENTS

œuf (0,80 €)

Autres ingrédients (1,50 €)

Charcuterie italienne, parmesan ou magret de canard fumé (3,00 €)



PIZZE

Pizzas 29 cm

BASE CRÈME

Pizzas 31 cm - Supplément 3€20

❑ HAWAIIENNE	11€00	PIZZAIOLO	13€00
Poulet, ananas, fromage		Crème fraîche moutardée, poulet, lardons, oignons, fromage	
❑ INDIENNE	11€00	NORDICA	14€00
Curry, poulet, poivrons, ananas, fromage		Saumon fumé, jus de citron, œufs de lump, aneth, fromage	
❑ FLAMMENKUCH	11€00	FERMIÈRE	14€00
Lardons, oignons, emmental		Poulet, lardons, champignons, oeuf, fromage	
❑ CHÈVRE MIEL	12€00	SAVOYARDE	15€00
Chèvre, miel, fromage		Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon	
❑ CALABRESE	12€00	4 FROMAGES FRANÇAIS	16€00
Chèvre, lardons, ail, fromage		Emmental, chèvre, roquefort, fromage	
MAMMA MIA	13€00	4 FROMAGES ITALIENS	16€00
Pommes de terre, lardons, persillade, emmental		Gorgonzola, provolone, ricotta, mozzarella	
FIorentINA	13€00		
Gorgonzola, speck, fromage			

SUPLÉMENTS

œuf (0,80 €)

Autres ingrédients (1,50 €)

Charcuterie italienne, parmesan ou magret de canard fumé (3,00 €)

Charcuterie italienne.



100% VINI ITALIANI
100 % VINS ITALIENS

ROUGES

MONTEPULCIANO COLLE CAVALIERI D.O.P (Abruzzes)

37,5cl 75cl
10€20 16€50

Cépage : Montepulciano ; couleur rouge intense bouquet de fruit rouge mûr et de violette avec des notes de réglisse ; goût puissant et persistance au palais.

CHIANTI SAN LORENZO D.O.C.G (Toscane)

12€90 19€50

Cépage : Sangiovese Grosso et raisins complémentaires ; couleur rubis pourpre, parfum intense de framboise et de mûre avec des rappels de violette et d'iris. Saveur pleine et franche, savoureuse, tannique avec un fond persistant et agréable de baie sauvage et confiture d'amande.

BAROLO D.O.C.G (Piemont)

49€

Cépage : 100% Nebbiolo ; couleur rouge grenat, parfum fin et élégant aux senteurs épicées avec des notes de fruits rouges mûrs et florales. Le Barolo est un vin très structuré avec un bon corps accompagné en final par des tanins doux qui caressent le palais.

ROSÉS

CHIARETTO DI BARDOLINO (Vénétie)

37,5cl 75cl
10€90 16€90

Cépage : Corvina, Rondinella, Molinara ; couleur vive rosée avec des nuances de rouge cerise, parfum distinct avec des rappels de fruits des bois et de violette fraîche en bouche, il est sec, très savoureux et délicatement fruité avec un fond agréable de cerise.

ROSAMMURI TERRE SICILIENNE IGT BIO (Sicile)

13€90 19€90

Cépage : Nero d'Avola, Perricone ; de couleur rose vif avec des senteurs florales et fruitées, une saveur sèche, pleine, élégante et nette, avec un fond léger de fruit qui reste en bouche.

INFINITO BARDOLINO CHIARETTO D.O.C (Vénétie)

19€90

Cépage : Corvina, Rondinella, Molinara ; couleur rose intense avec de vifs reflets rouge ; parfum intense et élégant de raisin mûr avec des notes délicates de griotte, framboise et groseille ; goût équilibré, très sapide, frais et fruité.

BLANCS

ORVIETO CLASSICO SECCO D.O.C (Umbria)

Cépage : Trebbiano Toscano (Procanico), Grechetto, Verdello, Malvasia Toscana, Drupeggio ; couleur jaune paille, parfum fin, avec un parfum frais de fleurs d'aubépine et des notes de musc et d'amande, saveur pleine, douce mais vive, avec une finale distincte et agréable de pêche blanche.

ZIBIBBO LIQUOROSO I.G.P (liquoreux) le verre 12,5cl -> 4€50

Provenant de Sicile ce vin est idéal à l'apéritif ou pour accompagner un dessert... 16°

37,5cl 75cl

15€00 19€90

PÉTILLANTS

LAMBRUSCO ROSSO DOLCE OU ROSATO (Emilie-Romagne)

L'incontournable vin Italien et pétillant.

MOSCATI D'ASTI D.O.C.G (Piémont)

Cépage : Moscato c'est un vin de dessert; de couleur jaune paille pâle, avec un perlage fin et persistant. Le nez est immédiatement parfumé et floral avec des notes d'acacia et de sauge. En bouche, sensation sucrée légèrement acidulée avec un fond délicat de fruits et de miel.

PROSECCO EXTRA DRY D.O.C (Vénétie)

Cépage : Glera Belle couleur jaune paille avec une mousse fine et persistante. Bouquet bien prononcé de fruits confits, de goût propre avec du sucre résiduel naturel et un clair fond aromatique ; c'est un excellent apéritif.

37,5cl 75cl

9€50 14€00

19€50

20€00

VINS D'ITALIE SUPÉRIEURS

CAPURSO IGT (Vénétie)

VERRE 12,5CL 3€50

PICHET 25CL 4€90

PICHET 50CL 7€90

ROUGE OU ROSÉ OU BLANC
DE VERONE



AU VERRE 12,5cl à 3€50

ROUGE MONTE PIETROSO (Sicile)

ROSÉ DELL'ESTATE (Vénétie)

BIO ROUGE TERRE DI CHIETI (Abruzzes)

BIO BLANC TERRE DI CHIETI (Abruzzes)