



C A P O C A C C I A

— ( BAR · RISTORANTE ) —

**MENU NIGHT**

MENU NIGHT

# ANTIPASTI

19h00 - 22h00

ASSORTIMENTO DI SALUMI DELLA GRANDE TRADIZIONE ITALIANA. CON GNOCCO FRITTO

- 16.00 -

*Planche avec mortadelle, dinde, pâte à pizza frite*

SFORMATINO DI BROCCOLI SU VELLUTATA DI POMODORO E GRANA PADANO

- 16.00 -

*Flan de brocolis sur fondu de tomates et grana padano*

BATTUTA DI CARNE CRUDA DI MANZO ALLA PIEMONTESE

- 18.00 -

*Tartare de boeuf à la Piemontese, artichauts grillés, pain complet grillés*

MENU NIGHT

# PRIMI PIATTI

19h00 - 22h00

PACCHERI ALL'AMATRICIANA DI CALAMARI E MELANZANE

- 24.00 - / Pers.

*Pâtes fraîches sautées avec aubergines, tomates cerises, calamars et pecorino DOP*

SPAGHETTI CAPOCACCIA

- 24.00 - / Pers.

*Spaghetti légèrement piquant avec coulis de tomates, tomates cerises, courgettes frites, grana padano.  
(Recette originale avec le guanciale di Amatrice, demandez au serveur)*

RISOTTO ALLA PESCATORA

- 29.00 - / Pers.

*Riz Carnaroli aux fruits de mer, calamars, crevettes, moules, sèches, sauces tomates,  
pois chiches, poivrons, persil*

---

---

MENU NIGHT

# SECONDI PIATTI

---

19h00 - 22h00

PAVE DI BRANZINO SCOTTATO ALL'EVO SU CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO  
E RATATOUILLE DI CARCIOFI E FINOCCHI

- 29.00 -

*Pavé de loup de mer, rissolé all'evo (huile extra vierge d'olive), crème de pomme de terre au safran,  
ratatouille de fenouils et artichauts*

PORC A MILANO

- 29.00 -

*Côte de porc GRTA coupé en morceaux, pané à la milanese, roquette,  
tomates cerises confites, pommes de terre gaufrettes.*

ENTRECOTE DE BOEUF

- 39.00 -

*Entrecôte rissolé au beurre clarifié et fines herbes, gros sel, poivre,  
légumes grillés, pommes de terre au four*

*Viande Suisse avec une maturation de 5 semaines*

---

MENU NIGHT

# SPECIALITES A PARTAGER

---

19h00 - 22h00

*25 minutes de préparation*

ORATA AL FORNO AI PROFUMI DEL MEDITERRANEO

- 55.00 - / Pers.

*Dorade au four au parfum méditerranéen, pomme de terre écrasée,  
tomates en dés à l'huile d'olive, capres, légumes grillés.*

*(à partager minimum 2 personnes) poids du poisson : environ 1 kilo*

COSTATA DI MANZO

- 55.00 - / Pers.

*Côte de boeuf rissolé au beurre clarifié et fines herbes servie sur pierre chaude au gros sel et poivre,  
légumes grillés, pommes de terre au four*

*(à partager minimum 2 personnes) poids de la viande : environ 900 gr*

*Viande Suisse avec une maturation de 5 semaines*

---

C A P O C A C C I A

— ( BAR · R I S T O R A N T E ) —

*Ici tout est fait Maison comme à la Maison !  
Du boulanger au pâtissier, passant par un Chef  
dont sa réputation n'est plus à faire,  
ainsi que des barmen enjoués  
et des serveurs attentifs ;  
des personnes dédiées à leur passion  
qui travaillent sans relâche pour vous offrir,  
à des petits prix, ce qu'il y a de meilleur  
dans l'art culinaire italien.*

*Ouvert 6 jours sur 7.*