

MENU NIGHT

CARPACCI & LIGHT DISHES

CAPRESE

- 21.50 -

Tranches de tomates, roquette, mozzarella di bufala, origan, basilic, olives verte

DINDE

- 23.50 -

Tranches de dinde rôtie aux herbes, fenouil, salade mesclun, sauce au thon

BRESAOLA

- 27.50 -

Tranches de bresaola Valtellina IGP, roquette, maïs, champignons de Paris, copeaux de grana padano

ROAST BEEF

- 27.50 -

Tranches de roastbeef nature Suisse, roquette, carottes, tomates cerise, olives Kalamata

BŒUF FUMÉ

- 29.00 -

Tranches de bœuf séchées fumées, crème d'artichauts, salade mesclun, tomates cerise, cœurs d'artichauts grillés

CARPACCIO

- 29.50 -

Tranches de bœuf d'Arnad marinées aux herbes, roquette, cœurs artichauts grillés, copeaux de grana padano

CAPOCAPRESE

- 29.50 -

Tranches de tomates, salade mesclun, jambon de Parme "Zuarina", mozzarella di bufala

SAUMON FUMÉ

- 29.50 -

Tranches de saumon fumé d'Écosse, roquette, tomates cerise, citron

VITELLO TONNATO

- 29.50 -

Tranches de rond de veau mi-cuit, sauce au thon, céleri, carottes, persil, câpres

ESPADON FUMÉ

- 29.50 -

Tranches d'espadon marinées et fumées, roquette, tomates cerise, céleri, citron

THON FUMÉ

- 29.50 -

Tranches de thon marinées et fumées, roquette, tomates cerise, céleri, citron

MENU NIGHT

STREET FOOD

TOAST VÉGÉTARIEN

- 15.50 -

Pain de mie complet, courgettes et aubergines grillées, tomates, provola fumée, tapenade d'olives

TOAST CLASSIC

- 16.50 -

Pain de mie blanc, jambon blanc grand réserve, Asiago frais

TOAST DINDE RÔTIE

- 17.50 -

Pain de mie complet, dinde rôtie aux herbes, Asiago frais

CAPO BURGER

- 17.50 -

Pain au sésame, steak haché de bœuf, tranches de tomates, roquette, basilic, oignons confits, sauce tartare

CHEESEBURGER EVAN

- 18.50 -

Pain au sesame, steak haché de bœuf, tranches de tomates, speck, fontina Val d'Aosta, salade mesclun et sauces maison

CAPOCACCIA TOAST

- 18.50 -

Pain de mie blanc, jambon blanc grand réserve, thon à l'huile d'olive, Asiago frais, roquette, tranches de tomates, sauce tartare

POLPETTE DELLA NONNA

- 19.50 -

Boulettes de bœuf cuites dans la sauce tomate avec légumes de saisons

CAPOCACCIA DINDE

- 19.50 -

Pain de mie complet, dinde rôtie aux herbes, thon, Asiago frais, roquette, tranches de tomates, sauce tartare

ITALIAN CLUB SANDWICH

- 25.50 -

Pain de mie blanc, dinde rôtie aux herbes, pancetta, œuf dur, Asiago frais, salade mesclun, tranches de tomates, mayonnaise

SPEZZATINO DI MANZO

- 30.50 -

Ragoût de boeuf mijoté à l'ancienne avec carottes, petits pois et pommes de terre

SUPPLÉMENT

Pommes frites et sauces maison

- 4.50 -

MENU NIGHT

PANINI D'AUTORE

Tout nos pains sont fait maison

AGINULFO

- 16.50 -

Pain, tranches de jambon fumé, fontina Val d'Aosta, sauce piquante

VIVINA

- 16.50 -

Pain, mortadella Bologna IGP, brie de Meaux, moutarde douce

ZOE

- 16.50 -

Pain, speck dell'Alto Adige, mortadella Bologna IGP, mozzarella fior di latte

BACHISIO

- 16.50 -

Pain, mozzarella di bufala, tranches de tomates, basilic, huile d'olive extra vierge

ROSOLINO

- 18.50 -

Pain, dinde rôtie aux herbes, roquette, tranches de tomates, sauce au thon

FEDRO

- 22.50 -

Pain, roastbeef nature Suisse, tranches de tomates, sauce tartare

TREBELLICO

- 22.50 -

Pain, bresaola Valtellina IGP, roquette, tranches de tomates, mozzarella fior di latte

CALENO

- 24.50 -

Pain, jambon de Parme "Zuarina", roquette, tranches de tomates, Chamois d'Or, huile à la truffe

CAPUANO

- 24.50 -

Pain, jambon de Parme "Zuarina", tranches de tomates, mozzarella fior di latte, basilic

ONORINA

- 28.50 -

Pain, cœur de saumon fumé d'Écosse, beurre et poivre noir

MENU NIGHT
PRIMI PIATTI
19h00 - 22h00

PACCHERI ALLA NORMA

- 21.50 -

Pâtes fraîches avec sauce tomate, aubergines, ricotta salée et basilic

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

- 23.50 -

Pâtes farcie de ragoût de bœuf à la bolognaise, sauce béchamel et grana padano, gratinées au four

PENNE RIGATE SENZA GLUTINE

- 25.00 -

Pâtes sèches sans gluten ou complètes bio avec sauce au choix des primi piatti

TROFIE AL PESTO

- 25.50 -

Pâtes fraîches aux oeufs, pesto de basilic, pignons de pin, grana padano râpé

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

- 25.50 -

Gnocchi de pommes de terre sans gluten, sauce aux tomates datterino, origan, basilic, mozzarella fior di latte

RISOTTO ALLA MILANESE

- 26.00 -

Riz carnaroli gran riserva au pistils de safran bio, beurre, grana padano, jus de veau et gremolata

RAVIOLI DEL PLIN

- 27.50 -

Raviolis frais farcis de rôti de veau et mortadella avec beurre, sauge et poivre noir

MENU NIGHT

SECONDI PIATTI

19h0 - 22h00

PARMIGIANA DI MELANZANE

- 19.50 -

Gratin d'aubergines avec sauce tomate, mozzarella de bufflonne, basilic et parmesan

FILETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE

- 24.50 -

Filet de poulet au romarin avec pommes de terre écrasées à l'huile d'olive extra vierge

CALAMARETTI SPADELLATI

- 28.50 -

Petit calamars poêlés à l'huile d'olive extra vierge, fenouil, tomates, olives, persil, citron et câpres

COTOLETTA DI TACCHINO

- 33.50 -

Escalope de dinde panée, roquette, tomates cerise et copeaux de grana padano

BRANZINO ALLA GRIGLIA

- 35.50 -

Filets de loup de mer grillés servis avec sauce vierge et pommes de terre persillées

MENU NIGHT

DÉGUSTATIONS

CHARCUTERIES

	(30GR)	(60GR)
<i>Jambon fumé de Prague</i>	- 4.00 -	- 7.50 -
<i>Mortadella Bologna IGP avec pistaches</i>	-5.00-	-9.50-
<i>Coppa piacentina vieillie IGP</i>	-5.00-	-9.50-
<i>Jambon cuit grand réserve</i>	-5.00-	-9.50-
<i>Lard d'Arnad aux herbes</i>	-5.00-	-9.50-
<i>Salame di Felino IGP</i>	-5.00-	-9.50-
<i>Speck Alto Adige IGP</i>	-6.00-	-11.50-
<i>Jambon de Parme DOP</i>	-7.00-	-13.50-

VIANDES

	(30GR)	(60GR)
<i>Dinde rôtie aux herbes</i>	- 4.00 -	- 7.50 -
<i>Viande "Masada" (boeuf mariné aux herbes)</i>	-5.00-	-9.50-
<i>Bresaola della Valtellina IGP</i>	-6.00-	-11.50-
<i>Roastbeef nature Suisse</i>	-6.00-	-11.50-
<i>Boeuf Suisse séché et fumé</i>	-6.00-	-11.50-

FROMAGES

	(30GR)	(60GR)
DELICATI		
<i>Mozzarella fior di latte, lait de vache, Campania</i>	- 4.00 -	- 7.50 -
<i>Mozzarella di bufala, lait de bufflonne, Campania</i>	-5.00-	-9.50-
<i>Burrata di bufala 120gr, lait de bufflone, Campania</i>	-8.00-	-15.50-
GUSTOSI		
<i>Provola affumicata, goût fumé, lait de vache, Campania</i>	- 4.00 -	- 7.50 -
<i>Parmigiano Reggiano 16 mois, lait de vache, Emilia Romagna</i>	-4.00-	-7.50-
<i>Brie de Meaux, lait de vache, France</i>	-4.00-	-7.50-
<i>Fontina Val d'Aosta, lait de vache, Val d'Aoste</i>	-5.00-	-9.50-
<i>Gorgonzola doux, lait de vache, Lombardia</i>	-5.00-	-9.50-
<i>Pecorino romano, lait de brebis, Lazio</i>	-5.00-	-9.50-

POISSONS

	(30GR)	(60GR)
<i>Coeur de saumon fumé d'Écosse</i>	- 6.00 -	- 11.50 -
<i>Thon mariné et fumé</i>	-10.00-	-19.50-
<i>Espadon mariné et fumé</i>	-10.00-	-19.50-

NIGHT MENU
DESSERT

Tout nos desserts sont fait maison

GLACE MAISON DU JOUR

La boule - 5.00 -

PANNA COTTA À LA VANILLE, AVEC COULIS FRAISE OU CARMEL

- 8.00 -

Crème fraîche à la vanille Bourbon gelifiée, servie avec un couli à votre choix

BROWNIES AU CHOCOLAT MAISON

- 9.00 -

Carré de brownie classique au chocolat et noisettes, servi avec une crème anglaise

SALADE DE FRUITS FRAIS

- 10.00 -

Selection de fruits frais mélangés et assaisonnés avec jus d'orange et sucre de canne

TOAST ou PANINO au NUTELLA

- 10.00 -

Deux tranches de pains de mie toastés et farcies de nutella ou un panini toasté et farci de nutella

DAI DAI (6 BOCCONCINI)

- 10.50 -

Petits carrés de glace vanille enrobés de chocolat fondant

TARTALINO

- 10.50 -

Sablé, ganache au chocolat fondant, meringues

TIRAMISÙ CAPOCACCIA 25 YEARS OLD

- 10.50 -

Grand classique Italien revisité par Capocaccia

BOISSONS

CAFFETTERIA

CAFFÈ ou ESPRESSO ou RISTRETTO

- 3,00 -

CAFFÈ DECAFFEINATO

- 3,00 -

VERRE DE LAIT (30CL)

- 3,80 -

MAROCCHINO

- 4,50 -

Espresso, Mousse de lait, Cacao en poudre

CAPPUCCINO

- 4,50 -

NUTELLA CAFFÈ

- 5,00 -

Espresso, Nutella, Mousse de lait

ASSORTIMENT DES THÉS DAMMANN FRÈRES

- 5,50 -

CHOCOLAT CHAUD

- 6,50 -

NUTELLONE

- 6,50 -

Cappuccino, Nutella

DAI DAI

- 2,50 -

BOISSONS
BEVANDE

ACQUA

EAU PLATE (70cl)
- 2.90 -

EAU GAZEUSE (70cl)
- 2.90 -

PERRIER (33cl)
- 5.50 -

SODA

COCA COLA ou LIGHT ou ZERO (33cl)
- 5.50 -

FANTA ou SPRITE ou NESTEA (33cl)
- 5.50 -

SUCCHI

SIROPS DIVERS 30 CL (GRATUITS JUSQU'À 10 ANS)
- 3.50 -

NECTAR ABRICOT, ANANAS, PÊCHE (20CL)
- 4.00 -

JUS ORANGE (20cl)
- 4.00 -

JUS PAMPLEMOUSSE (20cl)
- 4.00 -

JUS TOMATE (20cl)
- 4.00 -

JUS DE POMMES RAMSEIER (33cl)
- 5.50 -

BOISSONS

BEVANDE

TONICHE

RED BULL (25cl)

- 6,00 -

TONIC INDIAN WATER FEVER-TREE (20cl)

- 6,00 -

LEMON TONIC FEVER-TREE (20cl)

- 6,00 -

GINGER ALE FEVER-TREE (20cl)

- 6,00 -

GINGER BEER FEVER-TREE (20cl)

- 6,00 -

ANALCOLICI

SAN PELLEGRINO BITTER ROUGE (10cl)

- 6,00 -

CRODINO (10cl)

- 6,00 -

BIRRE

PRESSION RIEGELE BLONDE

- 4.50 (30cl) - et 7.50 (50cl) -

PRESSION RIEGELE BLANCHE

- 6.90 (30cl) et 11.00 (50cl) -

MENABREA (33cl)

- 6,00 -

CORONA (33cl)

- 7,00 -

NEBULEUSE EMBUSCADE IPA (33cl)

- 9,00 -

NEBULEUSE STIRLING CALIFORNIA (33cl)

- 9,00 -

BOISSONS
ALCOLICI

APERITIVI (6CL)

CAMPARI SODA (10cl)
- 6,00 -

MARTINI
- 7,50 -

PORTO
- 7,50 -

APEROL
- 7,50 -

CAMPARI BITTER
- 7,50 -

CYNAR
- 7,50 -

AMARI (4CL)

LIMONCELLO I.G.P IL CONVENTO
- 7,00 -

SAMBUCA
- 8,00 -

MONTENEGRO
- 8,00 -

FERNET BRANCA
- 8,00 -

AVERNA
- 8,00 -

MIRTO
- 8,00 -

RAMAZZOTTI
- 8,00 -

GRAPPE (4CL)

GRAPPA DI MOSCATO BERTAGNOLLI
- 9,50 -

GRAPPA TIGNANELLO ANTINORI
- 10,00 -

GRAPPA NONINO CHARDONNAY
- 12,00 -

GRAPPA SARPA POLI
- 12,00 -

BOISSONS

ALCOLICI

COGNAC ARMAGNAC BRANDY

HENNESSY VS

- 12,00 (4CL) et 180,00 (bouteille) -

REMY MARTIN VSOP

- 14,00 (4CL) et 210,00 (bouteille) -

HENNESSY FINE

- 16,00 (4CL) et 200,00 (bouteille) -

HENNESSY XO

- 30,00 (4CL) et 450,00 (bouteille) -

BAS ARMAGNAC

- 20,00 - (4CL)

RHUM

CACHAÇA 51

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

HAVANA 3 ANS

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

HAVANA 7 ANS

- 12,00 (4CL) et 200,00 (bouteille) -

MOUNT GAY

- 12,00 (4CL) et 210,00 (bouteille) -

HAVANA SEL MAESTRO

- 14,00 (4CL) et 210,00 (bouteille) -

DIPLOMATICO

- 16,00 (4CL) et 230,00 (bouteille) -

ZACAPA 23

- 16,00 (4CL) et 230,00 (bouteille) -

MOUNT GAY BARREL

- 18,00 (4CL) et 250,00 (bouteille) -

VODKA

ABSOLUT

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

BELVEDERE

- 12,00 (4CL) et 210,00 (bouteille) -

RUSKY STANDARD PLATINUM

- 14,00 (4CL) et 210,00 (bouteille) -

BELVEDERE MAGNUM

- 550,00 (bouteille) -

GREYGOOSE

- 18,00 (4CL) et 250,00 (bouteille) -

BOISSONS

ALCOLICI

TEQUILA

DON JULIO

- 12,00 (4CL) et 200,00 (bouteille) -

MEZCAL ESCONDIDA

- 16,00 (4CL) et 250,00 (bouteille) -

AVION SILVER

- 16,00 (4CL) et 250,00 (bouteille) -

AVION ANEJO

- 18,00 (4CL) et 250,00 (bouteille) -

PATRON CAFÉ

- 18,00 (4CL) et 250,00 (bouteille) -

PATRON SILVER

- 20,00 (4CL) et 350,00 (bouteille) -

GIN

BEEFEATER

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

BOMBAY

- 10,00 (4CL) et 170,00 (bouteille) -

TANQUERAY

- 10,00 (4CL) et 170,00 (bouteille) -

HENDRICK'S

- 12,00 (4CL) et 200,00 (bouteille) -

GIN MARE

- 14,00 (4CL) et 240,00 (bouteille) -

G'VINE

- 14,00 (4CL) et 210,00 (bouteille) -

BEEFEATER 24

- 15,00 (4CL) et 240,00 (bouteille) -

MONKEY 47

- 16,00 (4CL) et 240,00 (bouteille) -

THE BOTANIST

- 16,00 (4CL) et 240,00 (bouteille) -

BOISSONS
ALCOLICI

WHISKEY

BALLANTINE'S

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

DEWAR'S 12Y

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

JAMESON

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

THE FAMOUS GROUSE

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

CANADIAN CLUB

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

JIM BEAM

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

J&B

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

JW RED LABEL

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

CHIVAS REGAL 12Y

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

JACK DANIEL'S

- 10,00 (4CL) et 150,00 (bouteille) -

JW BLACK LABEL

- 12,00 (4CL) et 200,00 (bouteille) -

MAKER'S MARK

- 12,00 (4CL) et 200,00 (bouteille) -

LAPHROAIG 10Y

- 14,00 (4CL) et 210,00 (bouteille) -

GLENMORANGIE

- 18,00 (4CL) et 260,00 (bouteille) -

OBAN

- 18,00 (4CL) et 260,00 (bouteille) -

LAGAVULIN 16Y

- 20,00 (4CL) et 350,00 (bouteille) -

CAOLILA 18Y

- 22,00 (4CL) et 380,00 (bouteille) -