

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*

---

# 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

DELICATI	(30GR)	(60GR)
<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	(30GR)	(60GR)
<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) -