
DAY MENU

CARPACCI & LIGHT DISHES

12h à la fermeture

CAPRESE

- 19.50 -

Tomates, roquette, mozzarella de bufala, origan, basilic, olives vertes.

DINDE

- 21.50 -

Tranches de dinde rôtie, fenouil, salade mesclun, sauce au thon.

BRESAOLA

- 25.50 -

Tranches de bresaola, roquette, maïs, champignons de Paris, copeaux de parmesan.

ROAST BEEF

- 26.50 -

Tranches de roastbeef, roquette, carottes, tomates cerise, olives Kalamata.

CARPACCIO

- 28.50 -

Tranches de bœuf cru d'Arnad aromatisé, roquette, artichauts, copeaux de parmesan.

BŒUF FUMÉ

- 29.00 -

Tranches de bœuf fumé, crème d'artichaut, salade mesclun, tomates cerise, cœurs d'artichaut.

CAPOCAPRESE

- 29.50 -

Tomates, salade mesclun, jambon cru, mozzarella de bufala.

SAUMON FUMÉ

- 29.50 -

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

VITELLO TONNATO

- 29.50 -

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

ESPADON FUMÉ

- 29.50 -

Tranches d'espadon fumé, roquette, céleri, tomates cerise.

THON FUMÉ

- 29.50 -

Tranches de thon fumé, roquette, céleri, tomates cerise.

DAY MENU
STREET FOOD
SPÉCIALITÉS

TRILOGIE DE TRAMEZZINI

- 12.00 -

Crabe avocat, Poulet avocat, Tomates mozzarella

TOAST VÉGÉTARIEN

- 13.50 -

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

TOAST CLASSIC

- 14.50 -

Pain de mie, jambon cuit, Asiago.

TOAST DINDE RÔTIE

- 15.50 -

Pain de mie, dinde rôtie, Asiago.

CAPO BURGER

- 15.50 -

Pain, steak haché de bœuf, tomates, roquette, basilic, confit d'oignons au romarin, sauce tartare.

CHEESEBURGER EVAN

- 16.50 -

Pain, steak haché de bœuf, tomates, laitue, pancetta (bacon), Auricchio.

CAPOCACCIA TOAST

- 17.50 -

Pain de mie, jambon cuit, thon, Asiago, roquette, tomates, sauce tartare.

CAPOCACCIA DINDE

- 18.50 -

Pain de mie, dinde rôtie, thon, Asiago, roquette, tomates, sauce tartare.

ITALIAN CLUB SANDWICH

- 23.50 -

Pain de mie, dinde rôtie, pancetta (bacon), œuf dur, Asiago, laitue, tomates, mayonnaise.

SUPPLÉMENT

Pommes frites

- 3.50 -

DAY MENU
PANINI
- 12h à la fermeture -

AGINULFO

- 14.50 -

Jambon fumé, fontina, sauce piquante.

BACHISIO

- 14.50 -

Mozzarella de bufala, tomates, basilic, huile d'olive extra vierge.

VIVINA

- 14.50 -

Mortadelle, brie, moutarde.

ZOE

- 14.50 -

Speck, mortadelle, mozzarella fior di latte.

ROSOLINO

- 16.50 -

Dinde rôtie, roquette, tomates, sauce au thon.

TREBELLICO

- 20.50 -

Bresaola, roquette, tomates, mozzarella fior di latte.

FEDRO

- 20.50 -

Roastbeef, tomates, roquette, sauce tartare.

CALENO

- 22.50 -

Jambon cru, roquette, tomates, Chamois d'Or, huile à la truffe.

CAPUANO

- 22.50 -

Jambon cru, tomates, mozzarella fior di latte, basilic.

ONORINA

- 26.50 -

Cœur de saumon fumé d'Écosse, beurre et poivre.

LUNCH AND DINNER
PRIMI PIATTI
12h/15h - 19h/22h

PACCHERI ALLA NORMA

- 19.50 -

Pâtes avec aubergines, sauce tomates, ricotta salée et basilic

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

- 21.00 -

Pâtes avec ragoût de bœuf à la bolognaise et sauce béchamel, gratinées au four

TROFIE AL PESTO

- 23.00 -

Pâtes fraîches, pesto de basilic, grana padano

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

- 23.00 -

Gnocchi de pommes de terre, sauce tomates cerise, origan, basilic, mozzarella fior di latte

RISOTTO ALLA MILANESE

- 23.00 -

Risotto au safran, beurre, grana padano, jus de veau et gremolata

RAVIOLI DEL PLIN

- 25.00 -

Ravioli frais farcis de rôti de veau, avec beurre, sauge et grana padano

LUNCH AND DINNER
SECONDI PIATTI
12h/15h - 19h/22h

POLPETTE DELLA NONNA

- 14.50 -

*Boulettes accompagnées d'une salade mêlée
- de viande de bœuf cuites dans la sauce tomate façon grand-mère ou
- de viande de poulet panées*

PARMIGIANA DI MELANZANE

- 17.50 -

Gratin d'aubergines avec sauce tomate, mozzarella de bufala, basilic et grana padano

CALAMARETTI SPADELLATI

- 26.00 -

Calamars poêlés avec tomates, citron, câpres et crudités de fenouil

SPEZZATINO DI MANZO

- 30.50 -

Ragoût de boeuf mijoté avec carottes et petits pois

COTOLETTA DI TACCHINO

- 31.50 -

Escalope de dinde panée, servie avec salade de roquette, tomates cerise et copeaux de parmesan

BRANZINO ALLA GRIGLIA

- 33.00 -

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

— DAY MENU —
DESSERT

PANNA COTTA, COULIS FRAISE OU CAMEL
- 7.00 -

BROWNIES
- 8.00 -

TIRAMISÙ CAPOCACCIA 25 YEARS OLD
- 9.00 -

DAI DAI (6 BOCCONCINI)
- 9.00 -

TARTE DU JOUR
- 9.00 -

TOAST OU PANINI AU NUTELLA
- 9.00 -

SALADE DE FRUITS FRAIS
- 10.00 -

TARTALINO
- 10.00 -
Sablé maison chocolat fondant

GLACE MAISON DU JOUR
- 5 - la boule

— BOISSONS —
CAFFETTERIA

CAFFÈ ou ESPRESSO ou RISTRETTO
- 3.00 -

CAFFÈ DECAFFEINATO
- 3.00 -

MAROCCHINO
- 3.00 -
Espresso, Mousse de lait, Cacao en poudre

CAPPUCCINO
- 4.00 -

CAFFÈ D'ORZO
- 3.00 -

CHOCOLAT CHAUD
- 5.50 -

VERRE DE LAIT (30cl)
- 3.80 -

NUTELLA CAFFÈ
- 5.00 -
Espresso, Nutella, Mousse de lait

NUTELLONE
- 6.00 -
Cappuccino, Nutella

THÉ DAMMANN FRÈRES
- 5.00 -

DAI DAI
- 2.00 -
en accompagnement

BOISSONS
BEVANDE

ACQUA

EAU PLATE (7ocl)
- 2,90 -

EAU GAZEUSE (7ocl)
- 2,90 -

PERRIER (33cl)
- 5,00 -

SODA

COCA COLA ou LIGHT ou ZERO (33cl)
- 5,00 -

FANTA ou SPRITE ou NESTEA (33cl)
- 5,00 -

SUCCHI

JUS DE POMMES RAMSEIER (33cl)
- 5,00 -

SIROPS DIVERS 30 CL (gratuits jusqu'à 10 ans)
- 3,50 -

NECTAR abricot, ananas, pêche (2ocl)
- 4,00 -

JUS ORANGE (2ocl)
- 4,00 -

JUS PAMPLEMOUSSE (2ocl)
- 4,00 -

JUS TOMATE (2ocl)
- 4,00 -

BOISSONS
BEVANDE

TONICHE

RED BULL (25cl)
- 6,00 -

TONIC WATER MEDITERRANEAN FEVER-TREE (2ocl)
- 6,00 -

TONIC INDIAN WATER FEVER-TREE (2ocl)
- 6,00 -

LEMON TONIC FEVER-TREE (2ocl)
- 6,00 -

GINGER ALE FEVER-TREE (2ocl)
- 6,00 -

GINGER BEER FEVER-TREE (2ocl)
- 6,00 -

ANALCOLICI

SAN PELLEGRINO BITTER ROUGE (1ocl)
- 6,00 -

CRODINO (1ocl)
- 6,00 -

BIRRE

PRESSION RIEGELE BLONDE
- 4.50 (3ocl) - et 7.50 (5ocl) -

PRESSION RIEGELE BLANCHE
- 6.90 (3ocl) et 11.00 (5ocl) -

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
- 6,00 -

SAMBUCA
- 8,00 -

MONTENEGRO
- 8,00 -

FERNET BRANCA
- 8,00 -

AVERNA
- 8,00 -

MIRTO
- 8,00 -

RAMAZZOTTI
- 8,00 -

GRAPPE (4CL)

GRAPPA TIGNANELLO ANTINORI
- 10,00 -

GRAPPA NONINO CHARDONNAY
- 12,00 -

GRAPPA SARPA POLI
- 12,00 -

BOISSONS
ALCOLICI

COGNAC ARMAGNAC BRANDY (4CL)

HENNESSY VS
- 12,00 et 180,00 (bouteille) -

HENNESSY FINE
- 16,00 et 200,00 (bouteille) -

HENNESSY X.O
- 30,00 et 450,00 (bouteille) -

BAS ARMAGNAC
- 20,00 -

VODKA (4CL)

TOVARITCH
- 10,00 et 150,00 (bouteille) -

RUSKY STANDARD PLATINUM
- 14,00 et 210,00 (bouteille) -

BELVEDERE
- 12,00 et 210,00 (bouteille) -

BELVEDERE MAGNUM
- 550,00 (bouteille) -

RUSKY STANDARD IMPERIA
- 22,00 et 350,00 (bouteille) -

RHUM (4CL)

BACARDI BLANCO
- 10,00 et 150,00 (bouteille) -

CACHAÇA 51
- 10,00 et 150,00 (bouteille) -

HAVANA 3 ANS
- 10,00 et 150,00 (bouteille) -

HAVANA 7 ANS
- 12,00 et 200,00 (bouteille) -

TEQUILA (4CL)

JOSÉ CUERVO BLANCO
- 10,00 et 150,00 (bouteille) -

JOSÉ CUERVO REPOSADO
- 12,00 et 180,00 (bouteille) -

BOISSONS

ALCOLICI

GIN (4CL)

GORDON'S

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

BOMBAY

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

HENDRICK'S

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

TANQUERAY

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

WHISKEY (4CL)

BALLANTINE'S

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

J&B

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

JW BLACK LABEL

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

JW RED LABEL

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

FOUR ROSES

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

CHIVAS REGAL 12Y

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

JACK DANIEL'S

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

GLENMORANGIE

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

OBAN

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

LAGAVULIN

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