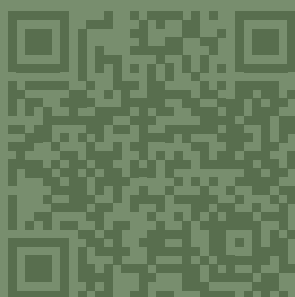
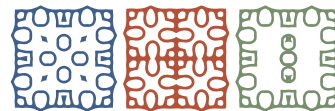


# *Cappello*

since 1968





# la vita è come un ristorante... lasciati servire.

seguici sui nostri canali social **facebook** & *instagram*

Fai una storia e taggaci!

Un piccolo gesto per te è un grande aiuto per noi.

Grazie!

servizio di Take Away dal LUN al VEN dalle 19.00 alle 21.00  
[www.ristorantecappello.it](http://www.ristorantecappello.it) - [info@ristorantecappello.it](mailto:info@ristorantecappello.it)

## iniziamo, buona visione.

I nostri prodotti possono contenere le sostanze allergiche indicate nell'allegato II "sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze" del regolamento UE N.1169/2011 del parlamento europeo e del consiglio del 25.10.2011.

In caso di necessità richiedi l'allegato al nostro staff

coperto € 2<sup>00</sup> - per ragioni di mercato alcuni prodotti potrebbero essere sostituiti con altri o decongelati.  
Sarà cura del nostro personale di sala comunicarvi l'eventuale variazione al momento dell'ordine.



## antipasti dal mare

Gran mare <sup>2 4</sup> € 21<sup>/00</sup>  
misto di pesce bollito e non (in base al pescato del periodo)

Insalata di mare <sup>2 4</sup> € 12<sup>/00</sup>

Capesante nostrane <sup>14</sup> (3pz) € 12<sup>/00</sup>

Vongole e cozze in guazzetto <sup>14</sup> € 12<sup>/00</sup>

## la carpaccia

Carpaccio di piovra <sup>4</sup> € 11<sup>/00</sup>  
con patate e pesto

Carpaccio di tonno <sup>4</sup> € 11<sup>/00</sup>  
con basilico e pomodorini

Carpaccio di spada <sup>4</sup> € 11<sup>/00</sup>  
agli agrumi

Tris di carpacci <sup>4</sup> € 14<sup>/00</sup>  
piovra, tonno, spada



## i primi dal mare

- Spaghetti alle vongole** <sup>1 4 14</sup> € 13<sup>/00</sup>  
con aggiunta di bottarga sarda grattugiata (+€ 3<sup>/00</sup>)
- Bigoli integrali fatti in casa** <sup>1 3 4</sup> € 12<sup>/00</sup>  
in salsa di acciughe del Cantabrico con pane croccante e pomodorini
- Spaghetti allo scoglio** <sup>1 4 14</sup> € 18<sup>/00</sup>  
misto di pesce, 120gr di pasta
- Tagliolini neri** <sup>1 2 3 4 14</sup> € 13<sup>/00</sup>  
gamberi, pomodorini, vongole, zucchine
- Linguine tonno fresco** <sup>1 4</sup> € 13<sup>/00</sup>  
con bottarga sarda, capperi, pomodorini
- Spaghetti chitarra con astice** <sup>1 2</sup> (min 2 porz) € /cad 21<sup>/00</sup>
- Risotto alla marinara** <sup>7</sup> (min 2 porz) € /cad 12<sup>/00</sup>
- Spaghetti alla ciosota** <sup>1 2 4 14</sup> € 12<sup>/00</sup>  
misto di pesce

## secondi dal mare

- Fritto misto** <sup>1 2 4 14</sup> € 18<sup>/00</sup>  
servito con verdure miste
- Sogliola ai ferri** <sup>4</sup> € 14<sup>/00</sup>
- Tagliata di tonno** <sup>4</sup> € 17<sup>/00</sup>  
cucinato alla griglia servito con misticanza
- Filetto di branzino** <sup>4</sup> € 16<sup>/00</sup>  
cucinato al forno servito con verdure miste
- Scampi o gamberoni** <sup>2</sup> € 18<sup>/00</sup>  
cucinati alla griglia
- Grigliata mista** <sup>2 4 14</sup> € 22<sup>/00</sup>  
capasanta, gamberone, scampo, seppia, sogliola, tonno



## antipasti di terra

**Degustazione di prosciutti** € 14<sup>00</sup>  
tre varietà di prosciutti pregiati

**Degustazione di formaggi** <sup>7</sup> € 12<sup>00</sup>  
tre varietà di formaggi del territorio

**Bruschetta** <sup>1 7</sup> € 13<sup>00</sup>  
burratina, crostino pane fatto in casa, Parma 18 mesi, pomodorini, basilico.

**Antipasto casereccio** <sup>7</sup> € 13<sup>00</sup>  
salumi misti del territorio



## i primi dalla terra

Gnocchi fatti in casa al ragù <sup>1 3 7 9</sup> € 10<sup>/00</sup>  
la stessa ricetta dal 1968

Tagliatelle fatte in casa ai porcini <sup>1 3 7</sup> € 13<sup>/00</sup>  
con fonduta di pecorino

**best seller** La Carbonara <sup>1 3 7</sup> € 11<sup>/00</sup>  
abbondante +€ 5<sup>/00</sup>

Tortelloni fatti in casa <sup>1 3 7</sup> € 10<sup>/00</sup>  
ripieni con zucca al burro e salvia del nostro orto

Risotto gorgonzola, speck e noci <sup>7 9</sup> (min 2 porz) €/cad 12<sup>/00</sup>

Risotto rosa di Chioggia <sup>7</sup> (min 2 porz) €/cad 12<sup>/00</sup>  
radicchio, salsiccia del Polesine

I primi della tradizione italiana € 10<sup>/00</sup>  
chiedi al nostro personale di sala

## i secondi dalla terra

Filetto di manzo <sup>1 7 9</sup> € 23<sup>/00</sup>  
alla griglia, al pepe verde, all'aceto balsamico o ai porcini

Tagliata di manzo € 16<sup>/00</sup>

Carpaccio di manzo <sup>7</sup> € 12<sup>/00</sup>  
rucola e scaglie di grana

Scaloppine di maiale <sup>1</sup> € 9<sup>/00</sup>  
al limone o al vino bianco

Rib eye di manzo c.a. 300gr € 25<sup>/00</sup>  
Carni selezionate, gustose e grasse



## **i contorni**

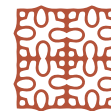
- Insalata mista € 4<sup>/00</sup>
- Verdure alla griglia € 5<sup>/00</sup>
- Misto di erbe cotte € 4<sup>/00</sup>
- Patate al forno € 4<sup>/00</sup>
- Patate fritte <sup>5</sup> € 4<sup>/00</sup>

## **per i bimbi**

- Pennette al pomodoro o al ragù <sup>1</sup> € 8<sup>/00</sup>
- Cotoletta con patate fritte <sup>1 3 5</sup> € 11<sup>/00</sup>
- Würstel con patate fritte <sup>5</sup> (2pz) € 11<sup>/00</sup>

## **i vegetariani**

- Caprese di bufala <sup>7</sup> € 9<sup>/00</sup>  
pomodoro fresco, mozzarella di bufala, olio, origano
- Penne integrali alle verdure <sup>1</sup> € 10<sup>/00</sup>
- Spaghetti al pesto, pomodorini e patate <sup>1 3 5 7</sup> € 9<sup>/00</sup>
- Frittatina zucchine e brie <sup>3 7</sup> € 10<sup>/00</sup>
- Tomino alla griglia con verdure miste <sup>1 7</sup> € 12<sup>/00</sup>



## le pizze premium

### Napcap - la nostra Napoli <sup>1 4</sup> € 15<sup>00</sup>

pomodoro, stracciatella di bufala, trito di capperi  
acciughe Cantabrico, olive taggiasche, pomodorini pachino confit

### Soleggiata <sup>1 7</sup> € 14<sup>00</sup>

pom., mozz., burratina pugliese, crudo veneto 18 mesi,  
pomodori soleggiati, misticanza

### Mortazza <sup>1 5 7 8</sup> € 14<sup>00</sup>

mozz., crema al pistacchio, mortadella bolognese,  
stracciatella di bufala Puglia, granella di pistacchio Bronte, fili di peperoncino

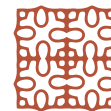
### Infinito mare <sup>1 2 4</sup> € 15<sup>00</sup>

pom., aglio, misto mare, prezzemolo, crostacei

### Carpaccio <sup>1 7</sup> € 14<sup>00</sup>

mozz., crema di tartufo, funghi freschi,  
carpaccio di carne, rucola, grana in scaglie





## le pizze cappello

### Jody <sup>1 7 8</sup> € 11<sup>/00</sup>

pomodoro, mozzarella, spianata calabra, pesto genovese,  
olive taggiasche, pomodorini pachino in uscita

### Rosa di Chioggia <sup>1 7</sup> € 12<sup>/00</sup>

mozz., crema di radicchio di Chioggia, radicchio,  
gorgonzola, pancetta arrotolata

### Rucolina <sup>1 2 7</sup> € 12<sup>/00</sup>

mozz., crema di rucola, mascarpone,  
gamberetti, pomodorini, prezzemolo

### Frantoio <sup>1 4 7 8</sup> € 10<sup>/00</sup>

pom., mozz., pomodoro a fette,  
patè di olive nere, peperoni, tonno, cipolla

### Estate <sup>1 7</sup> € 8<sup>/00</sup>

pom. a fette, mozz., aglio, prezzemolo, parmigiano gratt.

### Ortolana <sup>1 7</sup> € 12<sup>/00</sup>

pom., mozz., asparagi, zucchine, peperoni, melanzane ai ferri

### Fior di bosco <sup>1 7</sup> € 9<sup>/00</sup>

mozz., aglio, funghi freschi, salsiccia, prezzemolo, parmigiano gratt.

### Inverno <sup>1 7</sup> € 9<sup>/00</sup>

pom., mozz., radicchio, salsiccia, parmigiano gratt.

### Crema carciofi <sup>1 3 7 8 9</sup> € 11<sup>/00</sup>

mozz., crema di carciofi, carciofi, brie, prosciutto cotto

### Valtellina <sup>1 7</sup> € 11<sup>/00</sup>

pom., mozz., bresaola, rucola, parmigiano in scaglie

### Contadina <sup>1 3 7</sup> € 11<sup>/00</sup>

pom., mozz., cipolla, uovo, pancetta affumicata, gorgonzola

### Elisir <sup>1 7</sup> € 10<sup>/00</sup>

mozz., crema di funghi prataioli al tartufo, funghi freschi, aglio, prezzemolo

### Country <sup>1 7</sup> € 14<sup>/00</sup>

pom., mozz., sfilacci di cavallo, porcini, rucola, parmigiano in scaglie

### Catalana <sup>1 7 12</sup> € 11<sup>/00</sup>

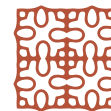
pom., mozz., salsiccia, verdure fresche con aceto balsamico di Modena in uscita

### Crema di zucca <sup>1 7 12</sup> € 13<sup>/00</sup>

mozz., crema di zucca, porcini, radicchio, aceto balsamico di Modena in uscita

### Ciano <sup>1 7</sup> € 12<sup>/00</sup>

pom., mozz., pomodorini, brie, crema di rucola, speck



## crea la pizza della tradizione

Base margherita € 6<sup>/50</sup>  
pom., mozz., basilico fresco, olio EVO

Ogni aggiunta + € 1<sup>/00</sup>  
prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofi, salamino piccante,  
tonno, cipolla, gorgonzola, würstel, ecc.

Impasto speciale <sup>1</sup> + € 2<sup>/00</sup>

Doppia mozzarella <sup>7</sup> + € 1<sup>/50</sup>

Mozzarella di bufala <sup>7</sup> + € 3<sup>/00</sup>

Affettati normali + € 3<sup>/00</sup>

\* ad ogni aggiunta o variazione di ingredienti speciali alle pizze, il prezzo verrà stabilito dalla direzione



## desserts

\* richiedi la carta dolci al nostro personale, lasciati consigliare nella scelta dei desserts

## bibite, vini, birre

Friulano bianco / Cabernet rosso

0,25 lt - € 3<sup>00</sup> 0,50 lt - € 4<sup>00</sup> 1 lt - € 8<sup>00</sup>

Bianco frizzante

0,25 lt - € 3<sup>50</sup> 0,50 lt - € 5<sup>00</sup> 1 lt - € 10<sup>00</sup>

\* richiedi la carta vini al nostro personale per aiutarti nella scelta dei vini in bottiglia

Birra bionda spina 0,25 lt - € 3<sup>00</sup> 0,50 lt - € 5<sup>00</sup>

Birra speciale spina 0,20 lt - € 3<sup>00</sup> 0,40 lt - € 5<sup>00</sup>

Birra speciale bottiglia 0,33 lt - € 4<sup>00</sup>

Bibita spina 0,30 lt - € 3<sup>00</sup> 0,50 lt - € 4<sup>00</sup>

Bibita in lattina 0,33 lt - € 3<sup>00</sup>

Succhi di frutta 0,20 lt - € 3<sup>00</sup>

Acqua 0,75 lt - € 2<sup>50</sup>

Amari € 3<sup>00</sup>

Grappe € 3<sup>50</sup>

Grappe speciali € 4<sup>00</sup>

Distillati € 4<sup>00</sup>

Distillati speciali € 5<sup>00</sup>

Distillati deluxe € 6<sup>00</sup>

THANK  
YOU

*Cappello*

since 1968