Antipasti

Fantasia di pesce dello chef ***21,50***

4 piccoli antipasti di pesce (1,2,3,4,7,10,11,14)

Insalata di mare ***16,50***

Tiepida su verdure marinate in pinzimonio agrodolce, misticanza, olio al prezzemolo e pomodorini semidry (2,4,10)

Insalata di polpo ***16,50***

Tiepido con patate e olive leccino su crema di ceci, zest di limone ed olio al timo (2,4,7,9)

Insalata di gamberi ***16,50***

Tiepidi con vinaigrette alla senape leggera, rucola, pomodorini, grana Padano DOP in scaglie (2,4,7,10)

Carpaccio di salmone marinato ***17,50***

Agli agrumi con insalata di arancio e finocchi, finocchietto, mousse di yogurt greco e sesamo nero (4,7)

Gamberi croccanti ***16,00***

In crosta di cocco e salsa agrodolce (2,4,5,6,7)

Capesante Gratinate ***18,50***

4 capesante al forno in panure di pane al prezzemolo e aglio leggero (1,4,7,14)

Impepata di cozze ***14,50***

In brodetto bianco con crostoni di pane (1,4,14)

Acciughe del Cantabrico ***15,50***

In astuccio, con padellata di friarielli, burro pepato e crostini di pane (1,4,7)

Moscardini in umido con olive e polenta (1,2,4,6,7,9) ***15,50***

Parmigiana di melanzane ***14,00***

Alla nostra maniera: con provola dolce e fonduta di grana Padano DOP (1,3,5,7)

Tartare di controfiletto di manzo '70. ***16,00***

Condimento ispirato alla classica ricetta francese e liberamente reinterpretato (1,10,6)

Tagliere di salumi e formaggi (Consigliato per 2 persone) ***26,00***

Della tradizione italiana con insalata giardiniera di nostra produzione (7,9,10)

Fiocco di culatello ***18,00***

Con burrata pugliese e cipolla rossa caramellata (7,6)

OGNI PIATTO RICHIESTO IN QUANTITÀ ABBONDANTE AVRÀ UN SOVRAPPREZZO DI 4,00 €

COPERTO 3,00

Insalatina di puntarelle ***15,50***

Con acciughe, stracciatella di burrata, pomodorini semidry e crumble di taralli (1,4,7,11)

Primi Piatti

Paccheri di Gragnano ***17,50***

Con tartare di gamberi, stracciatella di burrata, riduzione di crostacei e pomodorini (1,2,4,7,9)

Tagliolini di pasta fresca ***18,50***

Con capesante al pesto di zucchine e basilico, crumble di pane alla paprika e pinoli tostati (1,2,3,4,8,14)

Spaghetti ***18,50***

Con vongole veraci secondo tradizione (1,4,14)

Spaghetti ***16,50***

Alla "bucaniera" con frutti di mare in salsa di pomodoro e pomodorini (1,2,4,9,14)

Chitarrina di pasta fresca ***Per 2 persone*** ***52,00***

All' Astice con la sua riduzione in salsa di pomodorini, crumble al basilico e limone disidratato (1,2,3,4)

Chitarrina di pasta fresca ***17,50***

Aglio, olio Evo e peperoncino con gamberi, bottarga e pane tostato (1,2,4)

Bigoli al torchio ***16,00***

Con tonno rosso, salsa di pomodoro e pomodorini, olive leccino, capperi ed origano (1,3,4,7,8,9)

Gnocchi di patate ***15,50***

Fatti in casa con brasato di manzo e la sua riduzione, ricotta affumicata (1,3,7,8,9)

Tagliolini di pasta fresca ***17,00***

Al tartufo nero e il suo burro in cialda di grana Padano (1,3,7)

Tortelli di zucca Mantovana ***16,00***

Al burro fuso e grana padano DOP con mostarda di frutta e crumble di amaretto (1,3,5,6,7,8,9,10)

Maccheroncini di pasta fresca ***15,50***

Con scarola ripassata in acciuga su crema di pomodoro arrostito e pecorino romano (1,3,4,7)

Riso Basmati ***15,50***

Pollo al curry con latte di cocco, padellata di verdure e crema di zucchine e spezie (7)

Riso Carnaroli ***Minimo per 2 persone. A.P*** ***17,00***

All'Amarone della Valpolicella, cialda di grana Padano (7) – ***Non disponibile la domenica ed i festivi***

COPERTO 3,00

Secondi Piatti

Branzino/ Orata alla brace (Pezzatura indicativa da intero 400/600 gr) (3,4) ***23,00***

Frittura mista di pesce (Gamberi, calamari, totani) (1,2,3,4,5) ***25,00***

Rombo alla brace (Pezzatura indicativa da intero 1/1,5 kg) (3,4) ***all'etto 5,50***

Tagliata di tonno rosso ***26,00***

In crosta di pistacchi con pomodorini semidry, pesto al basilico e maionese in salsa di soia (4,6,8,10)

Filetto di Salmone ***24,50***

Con padellata di puntarelle, sale affumicato, salsa di yogurt greco e coulis dí frutti rossi (4,7)

Polpo alla brace ***25,50***

Alla griglia con crema di zucca, scarola brasata, stracciatella, e nocciole tostate (4,7,8)

Seppie CBT e gratinate ***24,50***

In panure alla paprika dolce, purè di fave e peperone crusco (1,4,7)

Baccalà alla Vicentina con polenta (1,4,7,9). ***23,00***

Grigliata mista di pesce ***A coppia 60,00***

Branzino, orata, salmone, seppia e gamberoni (salvo diverse disponibilità) (2,3,4)

Costata di manzo alla brace (Pezzatura indicativa 450/600 gr) ***all'etto 5,50***

Fiorentina alla brace (Pezzatura indicativa 1/1.5 kg) ***all'etto 6,00***

Guancia di manzo ***23,50***

Brasata all'Amarone della Valpolicella con pure' di patate (1,7,8,9)

Tagliata di controfiletto di manzo alla brace ***26,50***

Con radicchio rosso brasato e Monte Veronese mezzano (7)

Tagliata di petto di pollo alla brace ***19,00***

Con spezie, pomodorini, misticanza e mela verde

Entrecote di manzo alla brace (Pezzatura indicativa 300 gr) ***28,00***

Con olio alle erbette e cipolla caramellata

Hamburger ***18,00***

Carne di manzo selezionata 200 gr, Bun, guanciale di Sauris, zucca arrosto, fonduta di taleggio, cipolla caramellata (1,5,7)

Ribs di Suino Iberico CBT ***23,50***

E terminate al forno, chips di polenta e panna acida (5,6,7,8,10)

COPERTO 3,00

Menu' Bimbi

Pasta al pomodoro (1,3,9) ***6,50***

Pasta al ragù di carne (1,3,9) ***7,00***

Cotoletta di pollo con patatine fritte (1,3,5) ***14,00***

Nuggets di pollo con patatine fritte (1,3,5) ***14,00***

Insalatone

Nizzarda ***14,50***

Insalate miste, pomodori, carote, radicchio, tonno, bufala, uovo, capperi, olive nere (3,4,7)

Greca ***14,50***

Misticanza, pomodoro, feta, tonno, pinoli, olive nere, erba cipollina (4,7,8)

Club ***16,00***

Insalata gentile, cipolla rossa, pomodoro, spinacini, pollo fritto, pancetta, crostini di pane, salsa cocktail (1,3,5)

Esotica ***17,00***

Gamberi al vapore, ananas, misticanza, rucola, finocchio, salsa cocktail, sesamo bianco (2,4,11)

Contorni

Verdure grigliate / Verdure fritte / insalate miste /Patate fritte / Verdure bollite (1,3,5,7) ***6,00***

NB: ***Alcuni prodotti, in assenza di disponibilità sul mercato del fresco, potrebbero essere surgelati o congelati all'origine***

COPERTO 3,00

Frutta e Desserts

Millefoglie di croccante di mandorle, crema al mascarpone e fragole fresche (3,7,8)	***9,00***
Tortino caldo al cioccolato, gelato con coulis di frutti di bosco, fragole fresche (1,3,7,8)	***9,00***
Tarte Taten di mele con gelato e caramello (1,3,5,7,8)	***8,50***
Tartelletta con crema di cioccolato e mascarpone, pere al vin brûlé, mandorle tostate e gelato (1,3,5,7,8)	***8,50***
Sbrisolona in pezzi, rum agricolo, gelato alla nocciola,amarene sciroppate (1,3,5.7.8.11)	***8,50***
Zuppa inglese della casa (1,3,7)	***7,00***
Baba' al rum con crema e amarene (1,3,7,11)	***8,50***
Fragole al naturale o con zucchero e limone	***8,00***
Ananas fresco	***6,50***
Tiramisù della casa (1,3,7)	***6,50***
Crema catalana (3,7,8)	***6,50***
Panna cotta al cioccolato o al caramello (7)	***6,50***
Panna cotta con fragole e coulis di frutti di bosco (7)	***8,00***
Semifreddo della casa (1,3,5,7,8)	***7,00***
Tartufo nero o bianco o liquirizia (artigianali di Pizzo Calabro) (1,3,5,7,8)	***6,50***
Sorbetto al limone (7)	***4,00***
Sorbetto (Crema) al caffè (7,8)	***4,00***
Crema al caffè con panna e caramello salato (7,8)	***6,00***

NB: ***correzione o aggiunta di alcolici, gelato o altro*** ***1,50***

NB: ***il servizio-taglio di dolci di pasticceria esterna avrà un costo aggiuntivo a persona di*** ***1,50***

COPERTO 3,00

Al Capitel - La Pizzeria

Impasti e Formati

- Un impasto classico nel rispetto della tradizione con lievitazione di 48 ore nel classico formato tondo o nel formato "coccio" caratterizzato dal cornicione farcito di provola dolce

- Un impasto con farine integrali lievitato 48 ore proposto per le sole pizze tonde con un sovrapprezzo di 1,5 €

Consiglio alla Gentile Clientela

Nonostante sia presente nel Menu' la disciplinare relativa agli allergeni alimentari, invitiamo comunque i gentili clienti a segnalare al personale di sala al momento dell'ordine eventuali intolleranze o allergie di qualsiasi genere o tipologia

Grazie – La Direzione

COPERTO 3,00

Pizze tradizionali - Impasto classico

Margherita (1,7) ***7,50***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro

Marinara (1) ***6,00***

Salsa di pomodoro, olio evo all'aglio, origano

Romana (1,4,7) ***8,50***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, acciughe, origano

Napoletana (1,4,7) ***9,00***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, acciughe, capperi, origano

Würstel (1,7) ***8,50***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, würstel

Prosciutto Cotto (1,7) ***9,00***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, prosciutto

Funghi (1,7) ***9,00***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, funghì champignons

Prosciutto e funghi (1,7) ***10,00***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, prosciutto cotto, funghi champignons

Melanzane (1,7) ***9,50***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, melanzane, grana padano

Salsiccia dolce (1,7) ***9,00***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, salsiccia dolce

Salamino piccante (1,7) ***10,00***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, salamino piccante

Quattro Stagioni (1,7) ***10,00***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, prosciutto cotto, funghi champignons, carciofi

Quattro Formaggi (1,7) ***10,00***

Salsa di pomodoro, 4 tipi di formaggio

Capricciosa (1,7) ***11,50***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, carciofi, capperi, olive nere, acciughe, origano, prosciutto cotto, funghi champignons

COPERTO 3,00

Vegetariana (1,7) ***11,50***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, melanzane, zucchine, radicchio rosso, spinaci, grana padano

Tonno e cipolla (1,7) ***9,50***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, tonno, cipolla rossa

Calzone (1,7) ***11,50***

Interno: mozzarella fior di latte, ricotta, prosciutto cotto Sopra in cottura: salsa di pomodoro, grana padano

Calzone Farcito *(1,7)* **13,50**

Interno: mozzarella fior di latte, ricotta, funghi champignons, salamino piccante, zucchine Sopra in cottura: salsa di pomodoro, grana padano

Cinque Terre (1,7,8) ***14,50***

Mozzarella fior di latte e di bufala, ricotta, pomodorini. prosciutto cotto e pesto di basilico

Salento (1,7) ***13,50***

Mozzarella di bufala, friarielli, salsiccia dolce ed in uscita: pecorino romano

Santorini (1,7) ***14,50***

Mozzarella fior di latte, julienne di zucchine, feta, pomodorini, rucola ed olive nere

Posillipo (1,4,7). ***14,50***

Mozzarella fior di latte e di bufala, frutti di cappero, pomodorini semidry, acciughe, origano, basilico fresco

Bondolina (1,7,8). ***15,50***

Mozzarella fior di latte, mortadella, stracciatella di burrata, zest di lime, granella di pistacchi

Nuova Marinara (1,4,7) ***14,50***

Salsa di pomodoro, pomodorini semidry, acciughe, olio Evo all'aglio, salamino piccante, capperi, frutti di cappero, origano e basilico fresco

Gorgonzola e Pere (1,7) ***13,50***

Mozzarella fior di latte, pere, gorgonzola dolce, noci, miele

Vegana (1,7). ***15,00***

Crema di pomodorini gialli, zucca mantovana al forno, funghi Portobello, friarielli, semi di zucca tostati

Sfiziosa (1,4,7) ***13,50***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, acciughe, capperi, salamino piccante, cipolla rossa, peperoni ed origano

COPERTO 3,00

Coratina (1,7) ***11,00***

Mozzarella di bufala, salsa di pomodoro, pomodorini, grana padano, basilico

Trevigiana (1,7) ***11,50***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, radicchio rosso, taleggio DOP, grana padano

Tirolese (1,7) ***12,50***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, funghi misti, würstel, speck fuori cottura

Porcini e Grana (1,7) ***12,50***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, funghi porcini, grana padano

Bufalina (1,7) ***9,00***

Mozzarella di bufala, mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro

Gorgonzola e Crudo (1,7) ***12,50***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, gorgonzola dolce, prosciutto crudo fuori cottura

Philadelphia e Crudo (1,7) ***12,50***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, Philadelphia, prosciutto crudo fuori cottura

Mascarpone e Crudo (1,7) ***12,50***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, mascarpone, prosciutto crudo fuori cottura

Burrata e Crudo (1,7) ***13,00***

Salsa di pomodoro, burrata, prosciutto crudo fuori cottura

Stracchino e Rucola (1,7) ***10,50***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, stracchino, rucola fresca fuori cottura

Rustica (1,7) ***11,00***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, patate arrosto al rosmarino, speck fuori cottura

Lui e Lei (1,7) ***13,50***

Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, würstel, carciofi, funghi champignons, mascarpone, salsiccia dolce

Parmigiana (1,7) ***12,00***

Salsa di pomodoro, melanzane, olio Evo all'aglio, grana padano, origano, prosciutto crudo fuori cottura

Adriatica (1,3,4,7,14) ***18,00***

Salsa di pomodoro, pomodorini, olio Evo, gamberi, seppia, polpo, molluschi, prezzemolo

COPERTO 3,00

Golosa *(1,7)* **11,50**

Mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, funghi champignons, salamino piccante, melanzane, origano

Tartufata (1,7) ***16,50***

Mozzarella di bufala e mozzarella fior di latte, tartufo nero, scaglie di grana padano fuori cottura

Pizzaccia (1,7) ***12,00***

Mozzarella fior di latte, stracchino, rucola fresca e prosciutto crudo fuori cottura

Terra e Sole (1,7) ***11,00***

Mozzarella fior di latte, patate arrosto al rosmarino, olive nere, pomodorini, capperi, origano, grana padano

Casereccia (1,7) ***10,50***

Mozzarella fior di latte, patate arrosto al rosmarino, grana padano, pancetta arrotolata fuori cottura

Schiacciate

Una proposta oltre il pane per accompagnare i piatti del vostro pranzo o cena

Semplice (1) ***1,50***

Grana e Rosmarino (1,7) ***3,00***

Pizze Baby

Le pizze tradizionali con eccezione dei calzoni o delle pizze in formato " coccio" possono essere realizzate in formato Baby. Il prezzo di ciascuna è ottenuto sottraendo € 1,50 dal prezzo della pizza scelta

Aggiunte

Ciascun prodotto richiesto in aggiunta alla pizza scelta avrà un sovrapprezzo variabile da € 1,50 a € 6,00 a seconda del prodotto scelto

COPERTO 3,00

Pizze Coccio - ***Formato di pizza ad impasto tradizionale con cornicione farcito di formaggio***

Aeda (1,4,7) ***15,50***

Provola dolce, mozzarella fior di latte, zucca mantovana al forno, funghi porcini, Monte veronese, Speck

Giudea (1,4,7) ***12,50***

Provola dolce, mozzarella fior di latte, peperoni, acciughe, olive nere, capperi

Veneta (1,7) ***12,50***

Provola dolce, mozzarella fior di latte, funghi porcini, cipolla rossa, salsiccia dolce

Trentina (1,7) ***12,50***

Provola dolce, mozzarella fior di latte, salsiccia dolce, ricotta fresca, funghi misti

Bismarck (1,7) ***11,00***

Provola dolce, mozzarella fior di latte, uovo in cottura, pancetta, grana padano

Nonna (1,7) ***11,00***

Provola dolce, mozzarella fior di latte, pancetta, zucchine, grana padano

Estate (1,7) ***11,50***

Provola dolce, mozzarella fior di latte, pomodorini. Fuori cottura: rucola fresca e scaglie di grana padano

Porcini e Brie (1,7) ***13,00***

Provola dolce, mozzarella fior di latte, funghi porcini, formaggio brie

Verde e Noci (1,7,8) ***12,50***

Provola dolce, mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, mascarpone, noci

Montanara (1,7) ***13,50***

Provola dolce, mozzarella fior di latte, funghi Portobello e funghi misti, Monte veronese mezzano, speck

Fattoria (1,7) ***10,50***

Provola dolce, mozzarella fior di latte, patate arrosto al rosmarino, salsiccia dolce, grana padano

Mangiafuoco (1,7) ***12,50***

Provola dolce, mozzarella fior di latte, peperoni, salamino piccante, olive nere, cipolla rossa

Saporita (1,7) ***13,00***

Provola dolce, mozzarella fior di latte, radicchio rosso, pancetta stufata, gorgonzola dolce

Leggera (1,7) ***15,50***

Provola dolce, mozzarella fior di latte, brie. Fuori cottura: bresaola e valeriana

COPERTO 3,00